












Menus scolaire de Chevreuse

Semaine du		lundi 3 février			au		vendredi 7 février	
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI				
 Potage de tomate	Croisillon emmental	 Rillettes de sardine à l'espagnole	 Vive les crêpes ! Salade verte et croûtons	Salade de pâte sauce cocktail				
Marmite de merlu sauce citron	Aiguillette de poulet sauce aigre douce	 Sauté de bœuf façon pasticada	Rôti de porc sauce moutarde	 Œufs durs sauce Mornay				
Riz	Farfalles et emmental râpé	Semoule	Duo de haricots	Epinards				
Gouda	Cantafrais	Montcadi croûte noire	Fromage frais fruité	Brie				
 Fruit de saison	Flan nappé caramel Lacté chocolat	 Smoothie abricot pomme banane	 Crêpe et confiture	 Fruit de saison				

MENU RECOMMANDE ET CONFORME AU GEMRCN

SAUCE CITRON : BECHAMEL, FUMET DE POISSON, ECHALOTE, CREME, CITRON / SAUCE AIGRE DOUCE : CONCENTRE DE TOMATE, KETCHUP, CIBOULETTE, SUCRE / SAUCE PASTICADA : VINAIGRE VIN, LAURIER, THYM, AIL, TOMATE CONCENTRE, BOUILLON, HUILE TOURNESOL, MAIZENA, LEGUMES BRUNOISE, PRUNEAUX SEC / SAUCE MOUTARDE : FARINE, FOND BRUN, MOUTARDE FORTE, DES CAROTTE, OIGNON EMINCES, MARGARINE, CREME LIQUIDE / SAUCE MORNAY : BECHAMEL, EMMENTAL



Issu du commerce équitable



Produit local



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien







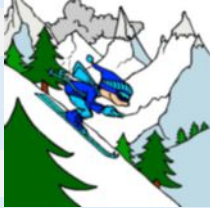


Plat du chef



Nouveauté



Menus scolaire de Chevreuse

Semaine du lundi 10 février au vendredi 14 février				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de blé	Segment de pomelos et sucre	 Velouté de navet	<i>Une Montagne de saveur</i>  Salade verte vinaigrette	Endives en salade et croûtons
Cordon bleu de dinde	 Bœuf bourguignon	 Tarte courgette mozza cheddar	Crozets lardons jambon 	Quenelle sauce champignon
Petits pois	Carottes	Méli-mélo de salade verte	Tomme blanche	Riz
Vache qui rit	Yaourt aromatisé	Fromage blanc et sucre	Fromage blanc, crème de marron et brisures de meringues 	Edam
 Fruit de saison	Donut's	Fruit de saison		Purée de poire

MENU RECOMMANDE ET CONFORME AU GEMRCN

BŒUF BOURGUIGNON : MIJOTE DE BŒUF, BOUILLON, CONCENTRE DE TOMATE, CHAMPIGNON, AIL, OIGNON / **SAUCE CHAMPIGNONS** : BOUILLON, BECHAMEL, CHAMPIGNON, CREME, OIGNON



Issu du commerce équitable



Produit local



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien













Plat du chef



Nouveauté



Menus scolaire de Chevreuse

Semaine du		lundi 17 février	au	vendredi 21 février	
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
 Pâtes râpées vinaigrette	 Potage de légumes et vache qui rit	Betteraves mimosa	Coquillettes au pesto	Salade d'agrumes menthe	
Sauté de dinde sauce grand-mère	Pavé de colin sauce citron	 Rôti de bœuf jus aux herbes	 Crispidor	 Parmentier de poisson et potiron	
Boulgour	Ratatouille	Purée de haricots verts	Chou-fleur béchamel	Salade verte	
Vache Picon	Carré	 St Nectaire AOP	Tomme grise	Yaourt nature et sucre	
 Compote commerce équitable	 Fruit de saison	fromage blanc, muesli & caramel	Fruit de saison	  Cake aux pralines roses	

SAUCE GRAND MÈRE : BOUILLON, JAMBON DINDE, CHAMPIGNON, AIL, OIGNON / POTAGE DE LEGUMES : CAROTTE, POIREAU, PDT, NAVET / JUS AUX HERBES : SEL, FARINE, FD BRUN, OIGNON, HUILE TOURNESOL



Issu du commerce équitable



Produit local



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Nouveauté

MENU RECOMMANDE ET CONFORME AU GEMRCN



Menus scolaire de Chevreuse

Semaine du		lundi 24 février			au		vendredi 28 février	
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI				
Cœur d'artichaut	Achards de légumes	Bouillon volaille aux vermicelles	Cake amarante cheddar et sa sauce ciboulette	Salade verte vinaigrette				
Brocolis ravigote	Céleri râpé vinaigrette			Pomelos et sucre				
Bœuf façon carbonade	Poisson pané et citron	Timbale de riz à l'Espagnole	Côte de porc au jus	Couscous mouton boulettes (avec légumes)				
Pennes et emmental râpé	Jardinière de légumes	(plat complet)	Purée de potiron	Semoule				
Edam	Yaourt aux fruits de la ferme de Coubertin	Tomme blanche	Montcadi croûte noire	Petit moulé				
Compote pomme	Gâteau maxi cookies	Fruit de saison	Fruit de saison	Mousse au chocolat				
Compote pomme/framboise								

MENU RECOMMANDE ET CONFORME AU GEMRCN

SAUCE CARBONADE : LAURIER, THYM, OIGNON, HUILE TOURNESOL, PAIN EPICE TRANCHE, DES DE CAROTTES, FOND BRUN, BIÈRE BLONDE S/ALCOOL / TIMBALE DE RIZ A L'ESPAGNOLE : RIZ, LENTILLE, TOMATE CONCASSEE, COURGETTE, DES EMMENTAL / JUS VIANDE : BOUILLON DE BŒUF, BOUILLON DE VOLAILLE, HUILE TOURNESOL, FARINE, OIGNON



Issu du commerce équitable



Produit local



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Nouveauté