










Menus scolaire de Chevreuse

Semaine du lundi 2 mars au vendredi 6 mars				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Chou blanc vinaigrette	Coquillettes sauce pesto	Salade d'endive vinaigrette	 Tartine œuf ciboulette	 Salade verte vinaigrette
Carotte râpée vinaigrette	Salade du meunier			Pamplemousse rose
 Bœuf Goulasch	Poisson pané (colin) et citron	Rôti de dinde sauce normande	Saucisse de Toulouse	 Omelette aux herbes
Carotte au jus	Haricots verts	 Boulgour	Purée de chou-fleur	Tortis et emmental râpé
Fraidou	Fromage blanc et sucre	Cantal AOP	Bûche mi-chèvre	Tomme blanche
Donuts	Fruit de saison	Ananas au sirop léger	 Fruit de saison	 Milk shake poire cassis
Gaufre au chocolat	Fruit de saison			

MENU RECOMMANDE ET CONFORME AU GEMRCN

SAUCE GOULASCH : TOMATE, PAPRIKA, CAROTTES, OIGNONS

Salade du meunier : riz, maïs, blé, persil

SAUCE NORMANDE : BOUILLON, BECHAMEL, CREME, CHAMPIGNON, 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 9 mars			au		vendredi 13 mars	
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI				
Salade Texane	Carottes râpées vinaigrette	 Cake au fromage sauce rose	 Potage de brocolis qui rit	Radis croc 'sel				
Salade de riz arlequin	Fenouil vinaigrette			Pomelos				
Sauté de porc sauce arrabiata	Aiguillettes de poulet au curry	 Rôti de bœuf au jus	Pizza margarita	Chili sin carne 				
Printanière de légumes	Pdt sautées	Gratin d'épinards	Salade verte	Riz				
Brie	Montcadi croûte noire	Fromage frais fruité	Emmental	Saint-Môret				
Fruit de saison	 Compote Commerce équitable	Gaufre au sucre	 Fruit de saison	Tarte citron				
Fruit de saison								

MENU RECOMMANDE ET CONFORME AU GEMRCN

SAUCE ARRABIATA : BOUILLON, TOMATE PELEE, POIVRON, AIL, ECHALOTE, OIGNON, BASILIC

Salade Texane: haricots rouges mais oignons persil

Salade de riz arlequin : riz, maïs, chou, carotte

sauce rose : betterave et fromage blanc

Potage de brocolis qui rit : brocolis, pomme de terre, vache qui rit

PIZZA MARGARITA : SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, HUILE OLIVE, BASILIC

CHILI SIN CARNE : RIZ, EGRNE DE SOJA, HARICOT ROUGE, CONCENTRE DE TOMATE,

POIVRON, OIGNON, AIL



Issu du commerce équitable



Produit local



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien









Plat du chef



Nouveauté



Menus scolaire de Chevreuse

Semaine du		lundi 16 mars	au	vendredi 20 mars	
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
Salade de blé	 Radis beurre	Rillettes de sardine à l'espagnol	<i>A l'écoute de ma planète</i> Concombres sauce tzatziki	Salade verte et oignons frits	MENU RECOMMANDE ET CONFORME AU GEMRCN
Salade de tortis 3 couleurs	Chou rouge vinaigrette framboise		Dips de carottes sauce tzatziki	Salade iceberg et croûtons	
Colin sauce matelote	Wings de poulet	Paleron de bœuf sauce tomate	 Pané de blé graine épinards emmental	Couscous mouton boulette	
Haricots beurre persillés	Coquillettes et emmental râpé	Riz	Purée de carottes (carottes et pdt)	Semoule	
Petit cotentin	Mimolette	Coulommiers	Fromage frais fruité	Yaourt nature de la ferme de Coubertin 	
 Fruit de saison	Mousse au chocolat au lait	Fruit de saison	 Clafoutis rhubarbe 	Compote de pomme allégée en sucre	
				Compote pomme abricot	

SAUCE MATELOTE : CAROTTES, CREME LIQUIDE, SOUPE DE POISSON, OIGNON, CHAMPIGNON

Rillettes de sardine à l'espagnol : fromage Blanc, brunoise, mayo/ketchup, huile olive/tournesol

SAUCE TOMATE : BOUILLON, CONCENTRE DE TOMATE, TOMATE PEELEE, OIGNON, AIL



Issu du commerce équitable



Produit local



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Nouveau



Menus scolaire de Chevreuse

Semaine du lundi 23 mars au vendredi 27 mars				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Betteraves vinaigrette	Salade de coquille au curry	Potage légumes vache qui rit	Œufs durs mayonnaise	Salade verte vinaigrette à l'huile de noix
Haricots verts vinaigrette	Salade de riz aux olives		Mortadelle	Salade d'endive vinaigrette
 Tajine de bœuf	 Crispidor	Parmentier de poisson (merlu) et potiron	Rôti de porc sauce moutarde	Sauté de dinde sauce korma
Pommes de terre vapeur	Chou vert et carotte au thym	Salade verte	Brocolis	Semoule
Fromage frais fruité	Rondelé nature	Gouda	Tomme blanche	Yaourt aromatisé
Fruit de saison	 Fruit de saison	Donuts	  Gâteau de patate douce	Purée de pomme
Fruit de saison				Compote pomme poire

MENU RECOMMANDE ET CONFORME AU GEMRCN

POTAGE DE LEGUMES VQR : CAROTTE, POIREAU, PDT, NAVET, VACHE QUI RIT
SAUCE MOUTARDE : SEL, POIVRE, FARINE, FOND BRUN, MOUTARDE FORTE, DES CAROTTE, OIGNON EMINCES, MARGARINE, CREME LIQUIDE
SAUCE KORMA : GINGEMBRE, AIL, CUMIN, NOIX COCO, TOMATE CONCASSE, CURCUMA, CREME FRAICHE, BOUILLON VOLAILLE



Issu du commerce équitable



Produit local



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien









Plat du chef



Nouveauté



Menus scolaire de Chevreuse

Semaine du lundi 30 mars au vendredi 3 avril				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Brocolis sauce ravigote	Segments de pomelos	Concombre à la crème ail et fines herbes	 Salade iceberg vinaigrette	Menus des enfants
Chou-fleur vinaigrette	Radis beurre		Chou rouge au vinaigre de framboise	Carottes râpées vinaigrette
 Quenelle sauce Nantua	 Sauté de bœuf sauce pasticada	Poisson pané (colin) et citron	Poulet au jus	 Steak haché de bœuf et ketchup
Riz	Jardinière de légumes	Courgettes persillées	Purée de haricots verts	Coquillettes et emmental râpé
Yaourt nature et sucre	Buchette	Saint Paulin	Cantafrais	Fromage blanc et sucre
 Fruit de saison	Lait gélifié vanille	Liégeois chocolat	 Smoothie poire pomme ananas	Beignet chocolat
				Beignet pomme

MENU RECOMMANDE ET CONFORME AU GEMRCN

SAUCE NANTUA : CONCENTRE DE TOMATE, BECHAMEL, OIGNON, FUMET DE POISSON, CREME, AIL

SAUCE PASTICADA : VINAIGRE VIN, LAURIER, THYM, AIL, TOMATE CONCENTRE, BOUILLON, HUILE TOURNESOL, MAIZENA, LEGUMES BRUNOISE, PRUNEAUX SEC



Issu du commerce équitable



Produit local



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Nouveauté