









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	<i>Menus des enfants</i>
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 : CENTRE 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



Menus scolaire de Chevreuse

Semaine du lundi 6 avril au vendredi 10 avril				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Vive les vacances !!			Menu Breton 	
Achard de légumes	 Concombres vinaigrette	Endive en salade	Champignon miel moutarde	 Cake aux olives
Colin sauce basquaise	Sauté de porc sauce aigre douce	 Rôti de bœuf jus aux herbes	Galette bretonne	 Œufs durs florentine
Blé	Petits pois	Purée de légumes (légumes et pdt)	Salade verte	
Brie	Emmental	 Cantal AOP	Camembert	Petit cotentin
Chouquette crème vanille	Compote pomme abricot	Fruit de saison	Far Breton	 Fruit de saison

MENU RECOMMANDE ET CONFORME AU GEMRCN

Sauce basquaise : tomate, oignon, poivron

SAUCE AIGRE DOUCE : CONCENTRE DE TOMATE, KETCHUP, CIBOULETTE, SUCRE

JUS AUX HERBES : SEL, FARINE, FD BRUN, OIGNON, HUILE TOURNESOL

Galette bretonne : béchamel jambon dinde

Œufs durs florentine : œuf dur, épinards, béchamel



Issu du commerce équitable



Produit local



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien






Plat du chef



Nouveauté



Menus scolaire de Chevreuse

Semaine du		lundi 13 avril		au		vendredi 17 avril	
LUNDI	MARDI	MERCREDI	C'est les vacances !!		JEUDI	VENDREDI	
 <p>Férialé</p> 	Lentilles vinaigrette	Betteraves vinaigrette			Salade de concombre	Salade verte et oignons frits	
	Poisson (colin) pané	Poulet au jus			Gigot d'agneau jus au thym	Frittata de pommes de terre pesto et chèvre	
	Petits pois	Pommes noisettes			Courgette sauce provençale	Salade verte	
	Vache qui rit	Yaourt nature et sucre			Tomme grise	Coulommiers	
	 Fruit de saison	Fruit de saison			Cake patate douce coco citron vert sauce chocolat	Compote tous fruits allégée en sucre	

MENU RECOMMANDE ET CONFORME AU GEMRCN

JUS THYM : AIL, MAIZENA, THYM, OIGNON, JUS DE VEAU



Issu du commerce équitable



Produit local



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien











Plat du chef



Nouveauté



Menus scolaire de Chevreuse

Semaine du				
lundi 20 avril		au		vendredi 24 avril
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Potage de légumes	Haricots vert vinaigrette Chou-fleur vinaigrette	Quiche au fromage	Chou chinois vinaigrette Endives et noix	Concombre tzatziki Carottes râpées vinaigrette
 Sauté de bœuf au paprika	 Lasagne de bœuf	Filet de merlu sauce créole	Crispidor 	Saucisse de Strasbourg
Jardinière de légumes	Salade verte	Blé	Penne  & emmental râpé	Carottes au jus
Edam	Fraidou	Emmental	Fromage frais fruité	Brie
 Fruit de saison	Compote de pomme framboise	 Fruit de saison	Smoothie fraise banane 	Barre bretonne Rocher coco

MENU RECOMMANDE ET CONFORME AU GEMRCN

POTAGE DE LEGUMES : CAROTTE, POIREAU, PDT, NAVET

SAUCE CREOLE : SOUPE DE POISSON, CREME, CHAMPIGNON, POIVRON, CAROTTE, NOIX DE COCO, OIGNON, CURCUMA, SAFRAN



Issu du commerce équitable



Produit local



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien









Plat du chef



Nouveauté



Menus scolaire de Chevreuse

Semaine du		lundi 27 avril		au		vendredi 1 mai	
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI			
Radis beurre	Macédoine vinaigrette	Salade de blé	Carottes râpées vinaigrette fromage blanc	Férialé			
Tomate croq 'sel	Betteraves vinaigrette		Salade verte et croustons				
Pavé de colin sauce basquaise	 Sauté de bœuf sauce tajine	Rôti de dinde sauce ananas	 Semoule pois chiche légumes mozza 				
Duo de haricots	Semoule 	Purée d'épinards	Salade verte				
Mimolette	Yaourt fruité de la ferme de Coubertin	Camembert	Fromage frais fruité				
Lacté vanille	 Fruit de saison	Fruit de saison	Compote Commerce équitable 				
Flan vanille nappé caramel							

MENU RECOMMANDE ET CONFORME AU GEMRCN

Sauce basquaise : tomate, oignon, poivron

SAUCE TAJINE MIEL CITRON : CANELLE, FARINE, OIGNON, AIL, CUMIN, CITRON, BOUILLON DE VOLAILLE, RAISIN SEC, CAROTTE, MIEL

SAUCE ANANAS : FARINE, OIGNON, CREME, ANANAS, BECHAMEL, FOND BRUN



Issu du commerce équitable



Produit local



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Nouveauté