



## Menus scolaire de Chevreuse

Semaine du

lundi 31 août

au

vendredi 4 septembre

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



**PIQUE NIQUE**

Pastèque

Rillettes de sardines céleri

**Menu de Bienvenue**

Sirop de grenadine

Carottes râpées vinaigrette

Sandwich triangle poulet tomate

Filet de colin sauce crème

 Tajine de bœuf

 Steak haché de bœuf

Paupiette de saumon sauce crème

Chips

Haricots verts persillés

Légumes tajine et semoule

Coquillettes et emmental

Purée d'épinards et pommes de terre

Camembert

Edam

Camembert

Fraidou

Fromage frais sucré

Saint-Paulin

Vache qui rit

Fromage frais fruité

Compote en gourde

Gaufre sucré

Fruit de saison

Mousse au chocolat au lait

Compote pomme banane allégée en sucre

Sablé de Retz

Gaufre nappée chocolat

Mousse au chocolat noir

Compote de pomme biscuité

MENU RECOMMANDE ET CONFORME AU GEMRCN

SAUCE CREME : FUMET DE POISSON, BECHAMEL, CREME, CITRON, ECHALOTE

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



Issu du commerce équitable



Produit local



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Nouveauté



## Menus scolaire de Chevreuse

Semaine du **lundi 7 septembre**

au

**vendredi 11 septembre**

**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

 Radis beurre  
Chou rouge vinaigrette

Betteraves vinaigrette  
Macédoine de légumes  
vinaigrette

Mousse de canard  
et cornichon

Tomate et vinaigrette miel  
Salade verte et croutons  
vinaigrette

Taboulé  
Salade de blé

 Sauté de bœuf  
à la provençale

Aiguillette de poulet  
sauce mexicaine

Hoki beurre citronné

Haché de veau  
sauce champignons

 Crispidor

Petit pois

Pennes et emmental

Haricots verts persillés



Riz

Purée crécy

Vache Picon

Brie

Yaourt nature sucré

Emmental

Fromage frais sucré

Cantadou

Carré

Montcadi croûte noire

Fromage frais fruité

Donuts

Fruit de saison



Fruit de saison



Compote CE

Fruit de saison

Fruit de saison

MENU RECOMMANDE ET CONFORME AU GEMRCN

SAUCE PROVENCALE : BOUILLON, CONCENTRE DE TOMATE, TOMATE PELEE, AIL, OIGNON, PERSIL, HERBE DE PROVENCE

SAUCE MEXICAINE : CONCENTRE DE TOMATE, TOMATE PELEE, POIVRON, MAIS, CAROTTE, OIGNON, AIL

SAUCE CHAMPIGNONS : BOUILLON, BECHAMEL, CHAMPIGNON, CREME, OIGNON

Purée crécy : carottes et pommes de terre



Issu du commerce  
équitable



Produit  
local



Issu de l'agriculture  
biologique



Plat  
végétarien



Plat du chef



Nouveauté



## Menus scolaire de Chevreuse

Semaine du **lundi 14 septembre**

au

**vendredi 18 septembre**

**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

Haricots beurre vinaigrette

Tartare de tomate aux herbes huile olive

Tarte aux fromages

Pastèque

Céleri rémoulade

Chou-fleur sauce ravigote

Concombre vinaigrette

Melon jaune

Salade verte et croutons vinaigrette

Nugget's de poulet

Filet de colin sauce aurore

Burger de veau sauce crème



Curry d'épinards pois chiches



Filet de colin sauce ciboulette

Coquillettes et emmental

Frites

Chou-fleur sauce blanche

Riz créole

Carottes ail et persil

Yaourt aromatisé

Coulommiers

Mimolette

Gouda

Petit moulé

Fromage blanc sucré

Bûche mi-chèvre

Tomme grise

Cantafrais



Fruit de saison

Lait gélifié chocolat

Fruit de saison

Compote de pomme banane



Gâteau maison yaourt et sauce chocolat au lait

Fruit de saison

Lait gélifié vanille

Compote de poire

MENU RECOMMANDE ET CONFORME AU GEMRCN

SAUCE AURORE : BECHAMEL, CREME, FUMET DE POISSON, CONCENTRE DE TOMATE, TOMATE PELEE

SAUCE CREME : FUMET DE POISSON, BECHAMEL, CREME, CITRON, ECHALOTE

SAUCE CIBOULETTE : BECHAMEL, FUMET DE POISSON, ECHALOTE, CREME, PERSIL,



Issu du commerce équitable



Produit local



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Nouveauté



## Menus scolaire de Chevreuse

Semaine du **lundi 21 septembre** au **vendredi 25 septembre**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Crêpe au fromage	 Carottes râpées au citron Radis beurre	Salade de pomme de terre ravigote	Pastèque Pamplemousse et sucre	Betteraves sauce Philadelphia Brocolis sauce ravigote
 Sauté de bœuf sauce poivre vert	Clafoutis de courgette, quinoa et fromage de brebis 	Poisson meunière et citron	Echine demi-sel	Poulet émincé au jus
Pommes vapeur aux épices	  Fromage de brebis	Jardinière de légumes	Lentilles verte à l'ancienne	Tortis et emmental
Petit Cotentin	Tomme blanche	Fromage frais sucré	 Yaourt nature local de la ferme de Coubertin et sucre	 Cantal AOP
Vache qui rit	Camembert			Emmental
Poire au sirop	Chou à la vanille	Fruit de saison	Ile flottante	Fruit de saison
Cocktail de fruit au sirop	Eclair chocolat			Fruit de saison

MENU RECOMMANDE ET CONFORME AU GEMRCN

SAUCE POIVRE VERT : BOUILLON, CREME, BECHAMEL, POIVRE VERT

 Issu du commerce équitable
  Produit local
  Issu de l'agriculture biologique
  Plat végétarien
  Plat du chef
  Nouveauté



## Menus scolaire de Chevreuse

Semaine du **lundi 28 septembre**

au

**vendredi 2 octobre**

**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

Tarte provençale

Saucisson ail cornichon

Coquillettes au pesto

Célieri rémoulade

Salade iceberg vinaigrette et  
crouton

Radis beurre

Carottes râpées vinaigrette

Chou blanc vinaigrette

Filet de merlu  
sauce citron

Cordon bleu

Steak haché de bœuf  
sauce barbecue

Gnocchetti, brocolis,  
cheddar, mozzarella

Chipolatas

Riz

Petits pois

Haricots beurre persillés



Purée de pommes de terre  
et potiron

Montcadi croûte noire

Edam

Brie

Fraidou

Fromage frais fruité

Gouda

Saint Paulin

Cantafrais

Fromage frais sucré

Compote pomme vanille



Fruit de saison

Fruit de saison



Smoothie poire  
pomme ananas

Muffin chocolat

Compote pomme pêche

Fruit de saison

Donuts

MENU RECOMMANDE ET CONFORME AU GEMRCN

SAUCE CITRON : BECHAMEL, FUMET DE POISSON, ECHALOTE, CREME, CITRON  
SAUCE BARBECUE : FOND BRUN, CONCENTRE DE TOMATE, VINAIGRE, SUCRE



Issu du commerce  
équitable



Produit  
local



Issu de l'agriculture  
biologique



Plat  
végétarien



Plat du chef



Nouveauté