



Menus scolaire de Chevreuse

Semaine du **lundi 5 octobre** au **vendredi 9 octobre**

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Radis beurre
Segments de pomelos
et sucre

Tomates vinaigrette
Concombres vinaigrette

Salade Grecque

Betteraves vinaigrette
pomme

Salade de blé
Salade de pates

 Bœuf
bourguignon

Sauté de porc au jus

Emincé de volaille kebab

 Couscous végétarien
(avec légumes)

Poisson pané et citron

Carottes

 Coquillettes crème de
betteraves & emmental

Purée de patate douce

 Semoule

Chou fleur persillé

Yaourt nature et sucre

Camembert

Fromage frais fruité

Fraidou

Yaourt aromatisé

Brie

Edam

Fromage frais sucré

Vache Picon

Beignet aux pommes

Fruit de saison

Lacté saveur vanille

 Fruit de saison

Salade de fruit Acapulco

Beignet chocolat

Fruit de saison

Fruit de saison

BŒUF BOURGUIGNON : MIJOTE DE BŒUF, BOUILLON, CONCENTRE DE TOMATE, CHAMPIGNON, AIL, OIGNON



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 12 octobre

au

vendredi 16 octobre

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



Betteraves vinaigrette

Potage aux fèves

Œuf dur sauce fromage blanc ciboulette

Salade de lentilles échalotte

Champignons frais sauce crème

Aiguillettes de poulet sauce maroilles

Axoa de veau

Quiche camembert et pommes de terre

Potée Auvergnate

Steak haché de bœuf sauce miroton

Pommes noisettes

Haricots plats

Salade verte au vinaigre de cidre

Légumes potée

Petits pois fermière

Mimolette

Montcadit croûte noire

Petit fromage blanc au lait entier

Buchette

Coulommiers

Fromage blanc cannelle et crumble



Fruit de saison

Compote de pomme et biscuit galette pur beurre

Fruit de saison

Paris-Brest

MENU RECOMMANDE ET CONFORME AU GEMRCN

Axoa de veau : sauté de veau, poivrons, oignons, ail, paprika, sauce tomate
Potée Auvergnate : saucisson à l'ail, saucisse chipolatas et poitrine de porc
Légumes potée : carotte, chou vert, navet, poireaux, pdt
sauce miroton : sauce tomate, cornichons, oignons



Issu du commerce équitable



Produit local



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Nouveauté



Menus scolaire de Chevreuse

Semaine du		lundi 19 octobre			au		vendredi 23 octobre					
LUNDI		MARDI			MERCREDI		JEUDI			VENDREDI		
Salade de pates		 Carottes râpées vinaigrette			Pâté de volaille et cornichon		Salade verte vinaigrette et croutons			Potage de légumes variés		
Tarte au fromage		 Sauté de bœuf Strogonoff			Burger de veau sauce brune		 Omelette basquaise			Parmentier de poisson blanc et saumon au brocolis		
Endives braisées		Blé			Epinards sauce blanche		Coquillettes et emmental					
Fromage blanc sucré		Tomme blanche			Montcadi croûte noire		 Cantal AOP			Yaourt aromatisé		
Fruit de saison		 Gâteau façon financier			 Fruit de saison		Mousse au chocolat au lait			Fruit de saison		

MENU RECOMMANDE ET CONFORME AU GEMRCN

SAUCE STROGONOFF : BOUILLON, CHAMPIGNONS, CREME, OIGNON, PAPRIKA, CONCENTRE DE TOMATES
 SAUCE BRUNE : BOUILLON, AIL, OIGNON
 OMELETTE BASQUAISE : OMELETTE, POIVRON, TOMATE, OIGNON, AIL, HUILE D'OLIVE



Issu du commerce équitable



Produit local



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Nouveauté



Menus scolaire de Chevreuse

Semaine du **lundi 26 octobre** au **vendredi 30 octobre**

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Croissant emmental

Chou bicolore vinaigrette

Salade d'agrumes menthe



Velouté de potiron



Coleslaw

Filet de colin
sauce bouillabaisse



Ragout de bœuf
à l'antillaise



Quiche petits
pois chèvre

**Boulette de mouton
sauce catalane**

Emincé de dinde
sauce Esterel

Brocolis persillés

Riz

Salade verte

Purée crécy

Semoule

Fromage frais sucré

Petit moulé
ail et fines herbes

Coulommiers

Mimolette

Yaourt aux fruits local de la
ferme de Coubertin



Fruit de saison



Compote CE

Flan nappé caramel



Orange sauce chocolat



Cake nature maison et
coulis fraise menthe

MENU RECOMMANDÉ ET CONFORME AU GEMRCN

SAUCE BOUILLABAISSE : FUMET DE POISSON, SOUPE DE POISSON, ERSATZ SAFRAN, AIL, POIVRE

SAUCE ANTILLAISE : GINGEMBRE, AIL, FARINE, EPICES COLOMBO, MARGARINE, TOMATE, LEG BRUNOISE, FOND BRUN, OIGNON

SAUCE ESTEREL : BOUILLON, CONCENTRE DE TOMATE, TOMATE PELEE, POIVRON, OIGNON, M. CHIFFONNIER



Issu du commerce
équitable



Produit
local



Issu de l'agriculture
biologique



Plat
végétarien



Plat du chef



Nouveauté