



Menus scolaire de Chevreuse

Semaine du		lundi 2 novembre		au		vendredi 6 novembre	
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	JEUDI	VENREDI		
 Carottes râpées vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Rillettes thon vache qui rit	 Vendée Globe 	Potage de tomate			
Emincé de dinde kebab	 Tarte aux poireaux	Omelette fines herbes	Salade de mâche aux dés de chèvre et croutons	 Rôti de bœuf sauce Strogonoff			
Coquillettes et emmental râpé	Poêlée de légumes	Carotte au jus	Brandade de thon	Haricots verts persillés			
Fromage frais sucré	Petit cotentin	Brie	Gouda	Yaourt aromatisé			
Compote de pomme	Fruit de saison	Fruit de saison	 Gâteau Vendéen 	 Fruit de saison			
Compote poire	Fruit de saison						

MENU RECOMMANDE ET CONFORME AU GEMRCN

Achard de légumes : carottes, haricots verts, choux, oignons, marinade
 SAUCE STROGONOFF : BOUILLON, CHAMPIGNONS, CREME, OIGNON, PAPRIKA, CONCENTRE DE TOMATES



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 novembre		au		vendredi 13 novembre	
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI			
Pizza fromage	 Salade de pois chiches vinaigrette à la mangue 		 Coleslaw	Potage de potiron			
Sauté de porc sauce diable	 Curry de bœuf		Filet de colin sauce crème	Cordon bleu de dinde			
Riz	Petit pois	Féié	Frites	Chou fleur béchamel			
Saint Nectaire AOP	Vache Picon	Armistice 1918	Fromage frais fruité	Carré			
Fruit de saison	 Fruit de saison		 Compote CE	Riz au lait façon tatin			
Fruit de saison							

MENU RECOMMANDE ET CONFORME AU GEMRCN

SAUCE DIABLE : BOUILLON, TOMATE PEELEE, CONCENTRE DE TOMATE, MOUTARDE, PIMENT, SUCRE

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

Riz au lait façon tatin : riz au lait, compote de pomme, caramel et spéculos



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 novembre** au **vendredi 20 novembre**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Carottes râpées vinaigrette	Potage asperge	Salade d'endives aux croûtons	 Betteraves sauce blanche	Terrine de légumes sauce ciboulette Haricots verts échalote sauce vinaigrette
Moelleux de veau sauce brune	Thon façon bolognaise	Poulet rôti au jus	 Rôti de bœuf à l'estragon	 Crozi-tartiflette végétarienne
Fondue de poireaux	Penne rigate et emmental	Haricots beurre persillés	Purée de courgette	 Yaourt nature Local de la ferme de Coubertin
Mimolette	Edam	Coulommiers	Camembert	Ananas au sirop
Eclair chocolat	Fruit de saison	Roulé myrtille	 Fruit de saison	Cocktail de fruit
Chou vanille	Fruit de saison			

MENU RECOMMANDE ET CONFORME AU GEMRCN

SAUCE BRUNE : BOUILLON, AIL, 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 23 novembre	au	vendredi 27 novembre
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de pomme de terre ravigote	Céleri vinaigrette moutarde ancienne	Salade de riz chinoise	Potage de légumes	Pâté de campagne et cornichons
Salade du meunier	Chou blanc vinaigrette huile de noix			Œuf durs mayonnaise
Aiguillettes de poulet sauce normande	Filet de hoki sauce ciboulette	Moelleux de veau au jus	 Gratin de pommes de terre, épinards et fromage à raclette 	Rôti de porc sauce Dijonnaise
Haricots verts	 Blé	Brocolis béchamel	 raclette	Farfalles
Saint Paulin	Gouda	Emmental	Bûchette	Fromage blanc et sucre
Fruit de saison	Compote de poire	Fruit de saison	Gaufre Bruxelles et sauce au chocolat	 Fruit de saison
Fruit de saison	Compote pomme saveur biscuit			

MENU RECOMMANDE ET CONFORME AU GEMRCN

Salade du meunier : persil, échalote, boulgour, riz, maïs

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

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

Salade de riz chinoise : haricot mungo, maïs, carottes

SAUCE DIJONNAISE : BOUILLOH, CREME, MOUTARDE, OIGNON, PERSIL, BECHAMEL



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 novembre** au **vendredi 4 décembre**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Chou rouge vinaigrette framboise Fenouil vinaigrette persil	Potage de légumes	Croisillon emmental	 Coleslaw rouge	Carotte râpées vinaigrette Pomelos et sucre
 Carbonnade de bœuf	 Penne rigate carottes et sauce vache qui rit	Sauté de dinde sauce marron	Blanquette de merlu aux petits légumes	 Tartiflette aux lardons
Carottes ail persil		Purée de potiron	Riz	
Petit cotentin	Yaourt aromatisé	Petit fromage frais fruité	Carré	Edam
Lait gélifié chocolat Lait gélifié vanille	Fruit de saison Fruit de saison	 Fruit de saison	 Moelleux chocolat betteraves 	Compote pomme banane Compote tutti frutti

SAUCE MARRON : FOND BRUN, AIL, OIGNON, MARRON
Tartiflette aux lardons : Pomme de terre et fromage à tartiflette



Issu du commerce équitable



Produit local



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Nouveauté

MENU RECOMMANDE ET CONFORME AU GEMRCN