



Menus scolaire de Chevreuse

Semaine du		lundi 4 janvier		au		vendredi 8 janvier	
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI	C'EST LA FÊTE		
Potage de potiron	Radis beurre Segments de pomelos et sucre	Méli mélo de salade et maïs	 Céleri rémoulade Salade coleslaw	Mousse de canard et cornichon			
Emincé de dinde kebab et mayonnaise	Sauté de porc sauce champignons	Omelette aux fines herbes 	Sauté de veau aux olives 	Poisson pané et citron			
Pommes sautées	Haricots-verts	Purée de betterave	Gratin de chou-fleur et pommes de terre au thym	Penne et emmental			
Brie	Fromage blanc et sucre	Cantal AOP	Saint Paulin	Petit Cotentin			
Flan vanille nappé caramel	 Fruit de saison	Compote qui croque (pomme, banane et riz soufflé au chocolat)	Galette des Rois 	Fruit de saison			
Lacté au chocolat				Fruit de saison			

MENU RECOMMANDE ET CONFORME AU GEMRCN

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

SAUCE AUX OLIVES: BOUILLON, BECHAMEL, MOUTARDE, CAROTTE, OIGNON, OLIVES



Issu du commerce équitable



Produit local



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Nouveauté



Menus scolaire de Chevreuse

Semaine du **lundi 11 janvier** au **vendredi 15 janvier**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de chou-blanc, vinaigrette au miel Salade de chou-rouge	Accras de morue	Potage aux petits-pois	Salade d'endives, sauce vinaigrette Pomelos et sucre	Carottes râpées, sauce vinaigrette Carottes râpées et raisins secs
Filet de merlu sauce Nantua	Sauté de bœuf stroganoff	Boulettes de mouton sauce tomate	Rôti de porc sauce Bordelaise	Tajine végétarienne: légumes tajine, semoule et œuf)
Riz	Carottes au jus	Boulgour	Purée de potiron	
Camembert	Fromage frais fruité	Yaourt nature et sucre	Gouda	Fraidou
Fromage blanc au coulis de mangue Fromage blanc au coulis de caramel	Fruit de saison Fruit de saison	Fruit de saison	Gâteau aux pois-chiche et chocolat blanc	Mousse au chocolat au lait

SAUCE NANTUA: CONCENTRE DE TOMATE, BECHAMEL, OIGNON, FUMET DE POISSON, CREME, AIL
SAUCE STROGONOFF: BOUILLON, CHAMPIGNONS, CREME, OIGNON, PAPRIKA, CONCENTRE DE TOMATES
SAUCE TOMATE: BOUILLON, CONCENTRE DE TOMATE, TOMATE PEELEE, OIGNON, AIL
SAUCE BORDELAISE: LAURIER, FECULE DE POMMES DE TERRE, THYM, FARINE, ECHALOTE, CAROTTE,
 OIGNON, FOND BRUN



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 18 janvier	au	vendredi 22 janvier
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Quinoa façon taboulé, carottes et mimolette	Courgettes râpées, sauce vinaigrette Salade d'agrumes à la menthe	Potage à la tomate	 Canada 	 Salade coleslaw
Crispidor au fromage 	Thon bolognaise	Rôti de bœuf 	 Salade verte sauce césar	Céleri sauce cocktail
Haricots-verts et persil	Tortis et emmental	Epinards à la crème et fromage	Sauté de dinde sauce caramel	Saucisse de Toulouse
 Yaourt nature local de la ferme de Coubertin	Camembert	Tomme grise	Purée de patate douce	Lentilles au jus
 Fruit de saison	Compote du commerce  équitable	Fruit de saison	Fromage blanc fruité	Montcadi, fromage à croûte noire
			 Gâteau aux myrtilles 	Crème dessert au chocolat
				Crème dessert à la vanille

SAUCE CARAMEL: SAUCE SOJA, BECHAMEL, SUCRE, FOND BRUN, OIGNON
 SAUCE COCKTAIL: MAYONNAISE, KETCHUP
 SALADE AGRUMES : SEGMENT DE MANDARINE ET PAMPLEMOUSSE. MENTHE



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 25 janvier	au	vendredi 29 janvier	
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI	
Potage de légumes racines	Chou-blanc, sauce vinaigrette Céleri râpé, sauce vinaigrette	Tartine de chèvre, basilic et poivron rouge	Potage poireaux et pommes de terre	Saucisson à l'ail et cornichon	
Poulet à la moutarde	Sauté de porc sauce dijonnaise	Rôti de veau au jus	Flan de chou-fleur, pommes de terre, emmental et sauce tomate	Poisson pané et citron	
Printanières de légumes	Carottes au cumin	Penne semi complet et emmental		Gratin de brocolis et pommes de terre	
Tomme blanche	Fromage blanc et sucre	Emmental	Petit moulé ail et fines herbes	Fromage frais sucré	
Fruit de saison	Pêche au sirop	Fruit de saison	Compote pomme betterave	Fruit de saison	
Fruit de saison	Cocktail de fruits au sirop				

MENU RECOMMANDE ET CONFORME AU GEMRCN

SAUCE DIJONNAISE: BOUILLON, CREME, MOUTARDE, OIGNON, PERSIL
 PRINTANIERE DE LEGUMES : POMME VAPEUR, CAROTTE, HARICOT VERT, PETIT POIS, AIL, OIGNON, PERSIL



Issu du commerce équitable



Produit local



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Nouveauté