










## Menus scolaire de Chevreuse

Semaine du		lundi 1 février	au	vendredi 5 février	
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	JEUDI	VENDREDI
Potage à la tomate	Chou chinois, sauce vinaigrette Chou kouki, sauce vinaigrette	Rillettes de thon et Vache qui Rit	Vive les crêpes ! Salade de mâche et betteraves Endives et croûtons	 C'est la fête	Betteraves sauce blanche  Poireaux, sauce vinaigrette
Emincé de bœuf sauce coréenne 	Colin sauce verte	Boulettes de mouton sauce tomate	Omelette sauce Espagnole 		Pizza Reine
Riz	Farfalles	Semoule	Purée de haricots-verts		Salade verte, sauce vinaigrette
Gouda	Cantafrais	Montcadi, fromage à croûte noire	Fromage frais fruité		Brie
Fruit de saison	Flan vanille nappé caramel	Smoothie pomme, abricot  et banane	<b>Crêpe au coulis de chocolat</b> 		 Fruit de saison
Fruit de saison	Lacté au chocolat				

MENU RECOMMANDE ET CONFORME AU GEMRCN

SAUCE COREENNE: BOUILLON, OIGNON, SESAME, GINGEMBRE, CIBOULETTE, SAUCE SOJA

SAUCE VERTE : BECHAMEL, CREME, FUMET, PERSIL, OSEILLE, ECHALOTE

SAUCE ESPAGNOLE : BOUILLON, CONCENTRE DE TOMATE, TOMATE PELEE, AIL, OIGNON, POIVRON, BASILIC

SAUCE BLANCHE: CIBOULETTE, CREME, 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 8 février			au		vendredi 12 février	
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI				
Courgette râpées, sauce vinaigrette Segment de pomelos et sucre	Taboulé de sarrasin, orge et millet, sauce vinaigrette	Velouté au navet	 Salade verte, sauce vinaigrette balsamique Salade iceberg et radis, sauce vinaigrette	Potage aux légumes				
Filet de colin aux petits légumes	Cordon bleu à la dinde	Emincé de volaille façon kebab	Crozets aux lardons	Moelleux de poulet sauce brune				
Tortis	Petits-pois	Pommes noisettes		Purée de pommes de terre				
Vache qui rit	 Yaourt local aux fruits de la ferme de Coubertin	Tomme blanche	Fromage blanc et sucre	Edam				
 Fruit de saison	Fruit de saison Fruit de saison	Génoise à la myrtille	 Compote du commerce équitable	Donut's Gaufre au sucre				

SAUCE BRUNE: BOUILLON, 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 15 février	au	vendredi 19 février
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées, sauce vinaigrette 	Coquillettes au pesto	Salade de betteraves mimosa	Potage de légumes et Vache Qui Rit	Salade d'agrumes à la menthe
Sauté de dinde sauce grand-mère	Pané de blé, graines, épinards et emmental	Sauté de veau sauce chasseur 	Choucroute garnie: choucroute, pommes de terre, échine de porc, saucisson et saucisse de Strasbourg	
 Riz semi-complet 	Ratatouille 	Petits-pois	Parmentier aux 2 poissons (colin et saumon) et brocolis	
Vache Picon	Carré	Saint Nectaire AOP	Tomme grise	Yaourt nature et sucre
Liégeois à la vanille	Fruit de saison	Mousse au chocolat au lait	 Fruit de saison	Beignet à la framboise
	Fruit de saison			

MENU RECOMMANDE ET CONFORME AU GEMRCN

SAUCE GRAND-MERE: BOUILLON, JAMBON DINDE, CHAMPIGNON, AIL, OIGNON

SAUCE CHASSEUR : CONCENTRE DE TOMATE, CHAMPIGNON, 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 22 février	au	vendredi 26 février	
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
Croisillon à l'emmental	Carottes râpées, sauce vinaigrette	Velouté au cresson	 Salade coleslaw	Salade de blé	
Sauté de bœuf sauce provençale 	Poisson pané et citron	Rôti de porc et mayonnaise	Moelleux de poulet au jus	Tarte au fromage 	
Penne et emmental	Jardinière de légumes	Chips	Purée de potiron	Salade verte, sauce vinaigrette	
Edam	Fromage blanc et sucre	Tomme blanche	Montcadi, fromage à croûte noire	Petit moulé	
 Fruit de saison	 Gâteau aux Daims®	Fruit de saison	Fruit de saison	Crème dessert au chocolat	

MENU RECOMMANDE ET CONFORME AU GEMRCN

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

JARDINIERE DE LEGUMES : CAROTTE, NAVET, PETIT POIS, HARICOT VERT, FLAGEOLET



Issu du commerce équitable



Produit local



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Nouveauté