

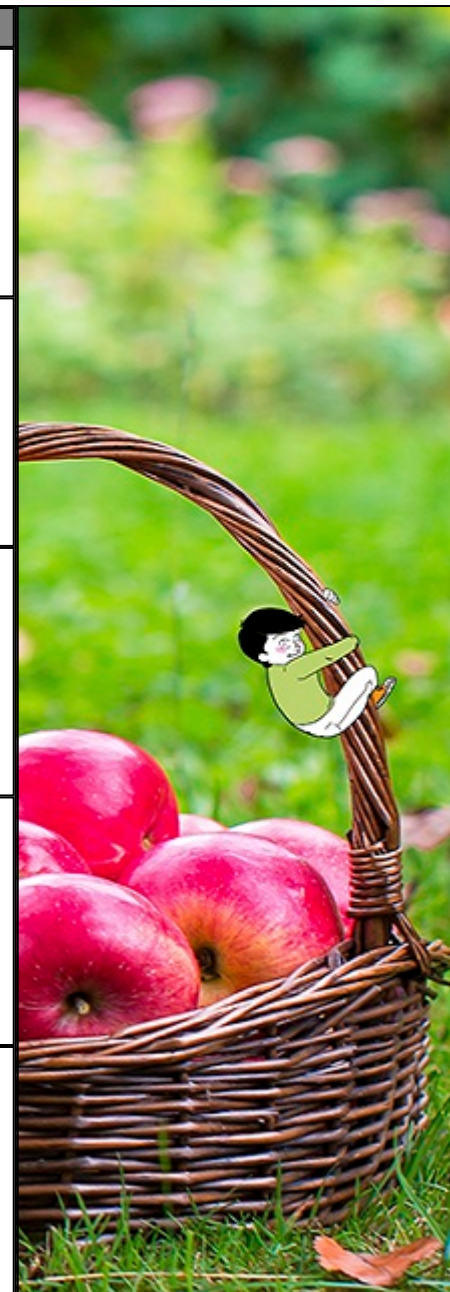
CHEVREUSE - CENTRE DE LOISIRS

Du 02/03/2026 au 06/03/2026

La fête du citron s'invite dans votre restaurant scolaire pour un zeste de soleil dans votre assiette !

api

	3 - adultes	1 - primaires
Lundi	Céleri râpé - Sauce façon remoulade Sauté de porc 🇫🇷 - Sauce chorizo Purée de pommes de terre et brocolis Buchette lait mélange Mousse au chocolat au lait	Céleri râpé - Sauce façon remoulade Sauté de porc 🇫🇷 - Sauce chorizo Purée de pommes de terre et brocolis Buchette lait mélange Mousse au chocolat au lait
Mardi	Pomelos - , sucre Chili sin carne (sans viande) Riz de Camargue IGP pilaf 🇫🇷 Edam Bio 🇫🇷 Compote fraîche pomme Bio cannelle 🇫🇷 🇫🇷	Pomelos - , sucre Chili sin carne (sans viande) Riz de Camargue IGP pilaf 🇫🇷 Edam Bio 🇫🇷 Compote fraîche pomme Bio cannelle 🇫🇷 🇫🇷
Mercredi	Taboulé d'hiver (semoule Bio) 🇫🇷 Steak haché au veau 🇫🇷 - Sauce champignons Gratin de chou fleur CE2 béchamel 🇫🇷 Petit moulé nature Orange Bio 🇫🇷	Taboulé d'hiver (semoule Bio) 🇫🇷 Steak haché au veau 🇫🇷 - Sauce champignons Gratin de chou fleur CE2 béchamel 🇫🇷 Petit moulé nature Orange Bio 🇫🇷
Jeudi	Endives - Vinaigrette au balsamique Lasagnes au boeuf 🇫🇷 Yaourt Bio vanille 🇫🇷 Kiwi Bio 🇫🇷	Endives - Vinaigrette au balsamique Lasagnes au boeuf 🇫🇷 Yaourt Bio vanille 🇫🇷 Kiwi Bio 🇫🇷
Vendredi	Carottes râpées - Vinaigrette au citron vert Emincé de cuisse de poulet 🇫🇷 - Sauce citron Blé pilaf Yaourt citron au lait entier de la ferme de Sigy - (77) 🇫🇷 Quatre quart du chef au citron	Carottes râpées - Vinaigrette au citron vert Emincé de cuisse de poulet 🇫🇷 - Sauce citron Blé pilaf Yaourt citron au lait entier de la ferme de Sigy - (77) 🇫🇷 Quatre quart du chef au citron



CHEVREUSE - CENTRE DE LOISIRS

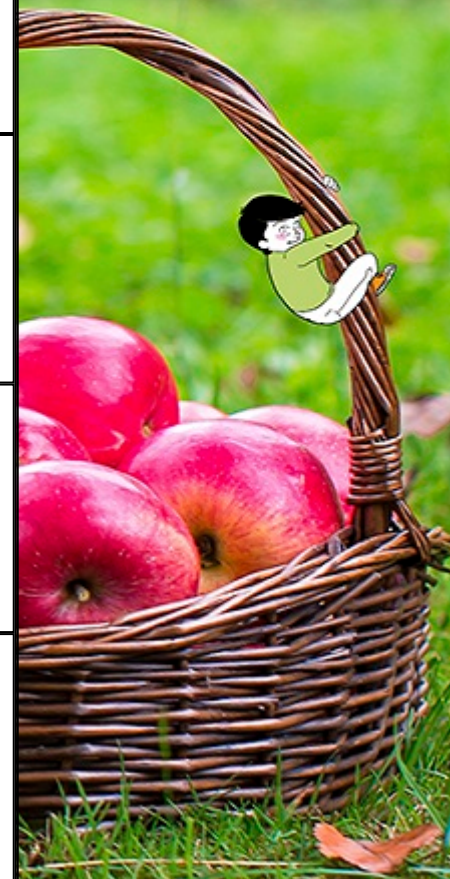
Du 09/03/2026 au 13/03/2026

	3 - adultes	1 - primaires	
 	Lundi	Betteraves Bio  - Vinaigrette à l'échalote Filet de limande MSC - Sauce au curry doux Semoule Bio  Gouda Bio  Orange Bio 	Betteraves Bio  - Vinaigrette à l'échalote Filet de limande MSC - Sauce au curry doux Semoule Bio  Gouda Bio  Orange Bio 
	Mardi	Salade de blé et mimolette - Vinaigrette ciboulette Emincé de cuisse de poulet  - Sauce crème BIO Haricots verts Bio persillés  Coulommiers Pomme issu d'un Verger Eco Responsable 	Salade de blé et mimolette - Vinaigrette ciboulette Emincé de cuisse de poulet  - Sauce crème BIO Haricots verts Bio persillés  Coulommiers Pomme issu d'un Verger Eco Responsable 
	Mercredi	Salade verte Bio  - Vinaigrette au balsamique Cordon bleu de dinde FR  Chou fleur CE2 Béchamel  Buchette lait mélange Beignet pomme	Salade verte Bio  - Vinaigrette au balsamique Cordon bleu de dinde FR  Chou fleur CE2 Béchamel  Buchette lait mélange Beignet pomme
	Jeudi	Salade de haricots rouges, maïs, tomate et poivron - Vinaigrette aux épices mexicaines BIO Sauté de boeuf Bio  - Sauce tex mex Rosti de pommes de terre Yaourt nature Pur Perche (61) (vrac)  - , sucre Banane Bio 	Salade de haricots rouges, maïs, tomate et poivron - Vinaigrette aux épices mexicaines BIO Sauté de boeuf Bio  - Sauce tex mex Rosti de pommes de terre Yaourt nature Pur Perche (61) (vrac)  - , sucre Banane Bio 
	Vendredi	Saucisson à l'ail (porc) - , cornichons Sauté de porc  - Sauce aux oignons Petits pois CE2 Suisse sucré Gâteau du chef au speculoos 	Saucisson à l'ail (porc) - , cornichons Sauté de porc  - Sauce aux oignons Petits pois CE2 Suisse sucré Gâteau du chef au speculoos 



CHEVREUSE - CENTRE DE LOISIRS

Du 16/03/2026 au 20/03/2026



	3 - adultes	1 - primaires
Lundi	<p>Pomelos - , sucre</p> <p>Paupiette au veau FR 🇫🇷 - Sauce au jus</p> <p>Épinards à la Béchamel</p> <p>Camembert Bio 🌿</p> <p>Gaufre de Liège</p>	<p>Pomelos - , sucre</p> <p>Paupiette au veau FR 🇫🇷 - Sauce au jus</p> <p>Épinards à la Béchamel</p> <p>Camembert Bio 🌿</p> <p>Gaufre de Liège</p>
Mardi	<p>Mélange de fusilli Bio et cornichons 🌿 - Vinaigrette persillée</p> <p>Aiguillettes de poulet FR 🇫🇷 - Sauce romarin</p> <p>Brocolis</p> <p>Suisse sucré</p> <p>Orange Bio 🌿</p>	<p>Mélange de fusilli Bio et cornichons 🌿 - Vinaigrette persillée</p> <p>Aiguillettes de poulet FR 🇫🇷 - Sauce romarin</p> <p>Brocolis</p> <p>Suisse sucré</p> <p>Orange Bio 🌿</p>
Mercredi	<p>Radis rose - , beurre</p> <p>Chili con carne (viande de boeuf VBF) 🇫🇷</p> <p>Riz de Camargue IGP pilaf 🌿</p> <p>Tomme noire IGP 🌿</p> <p>Crème dessert au chocolat au lait de la ferme de Sigy (77) 🌿</p>	<p>Radis rose - , beurre</p> <p>Chili con carne (viande de boeuf VBF) 🇫🇷</p> <p>Riz de Camargue IGP pilaf 🌿</p> <p>Tomme noire IGP 🌿</p> <p>Crème dessert au chocolat au lait de la ferme de Sigy (77) 🌿</p>
Jeudi	<p>Salade verte - Vinaigrette à l'ail</p> <p>Saucisse de porc CE2 🌿</p> <p>Pommes de terre et oignon façon ragoût</p> <p>Yaourt Bio vanille 🌿</p> <p>Gâteau du chef à la pomme cannelle 🌿</p>	<p>Salade verte - Vinaigrette à l'ail</p> <p>Saucisse de porc CE2 🌿</p> <p>Pommes de terre et oignon façon ragoût</p> <p>Yaourt Bio vanille 🌿</p> <p>Gâteau du chef à la pomme cannelle 🌿</p>
Vendredi	<p>Oeuf dur - Mayonnaise (flacon)</p> <p>Poisson blanc meunière MSC 🌿</p> <p>Penne Bio 🌿</p> <p>Carré de Liqueil</p> <p>Pomme issu d'un Verger Eco Responsable 🌿</p>	<p>Oeuf dur - Mayonnaise (flacon)</p> <p>Poisson blanc meunière MSC 🌿</p> <p>Penne Bio 🌿</p> <p>Carré de Liqueil</p> <p>Pomme issu d'un Verger Eco Responsable 🌿</p>

CHEVREUSE - CENTRE DE LOISIRS

Du 23/03/2026 au 27/03/2026

	3 - adultes	1 - primaires	
 	Lundi Lentilles (régional)   - Vinaigrette Sauté de dinde  - Sauce Normande Petits pois CE2 Gouda Bio  Poire Bio 	Lentilles (régional)   - Vinaigrette Sauté de dinde  - Sauce Normande Petits pois CE2 Gouda Bio  Poire Bio 	
	Mardi Chou blanc Bio râpé  - Vinaigrette aux pommes Jambon blanc issu de porc Label Rouge  - Mayonnaise (flacon) Coquillettes Bio  Emmental Bio râpé  Clémentine	Chou blanc Bio râpé  - Vinaigrette aux pommes Jambon blanc issu de porc Label Rouge  - Mayonnaise (flacon) Coquillettes Bio  Emmental Bio râpé  Clémentine	
	Mercredi Betteraves Bio  - Vinaigrette Boulettes au bœuf  - Sauce façon bourguignon Pommes de terre vapeur Saint Nectaire AOP  Ananas Bio 	Betteraves Bio  - Vinaigrette Boulettes au bœuf  - Sauce façon bourguignon Pommes de terre vapeur Saint Nectaire AOP  Ananas Bio 	
	Jeudi Saucisson sec (porc) - , cornichons Beignet de calamars à la romaine - Sauce tartare Purée de pommes de terre et brocolis Petit moulé nature Banane Bio 	Saucisson sec (porc) - , cornichons Beignet de calamars à la romaine - Sauce tartare Purée de pommes de terre et brocolis Petit moulé nature Banane Bio 	
	Vendredi Houmous Emincé de cuisse de poulet  - Façon kebab Mélange de riz Bio aux petits légumes  Verre de lait Bio  Gâteau du chef au miel 	Houmous Emincé de cuisse de poulet  - Façon kebab Mélange de riz Bio aux petits légumes  Verre de lait Bio  Gâteau du chef au miel 	

CHEVREUSE - CENTRE DE LOISIRS

Du 30/03/2026 au 03/04/2026



	3 - adultes	1 - primaires
Lundi	Betteraves Bio - Vinaigrette à la framboise Paëlla végétarienne au riz Bio Cantal AOP Mandarine	Betteraves Bio - Vinaigrette à la framboise Paëlla végétarienne au riz Bio Cantal AOP Mandarine
Mardi	LABEL ROUGE Paté de campagne de porc - , cornichons Dos de colin d'Alaska MSC - Sauce aurore Semoule Bio Yaourt noix de coco au lait entier de la ferme de Sigy (77) (vrac) Poire Bio	LABEL ROUGE Paté de campagne de porc - , cornichons Dos de colin d'Alaska MSC - Sauce aurore Semoule Bio Yaourt noix de coco au lait entier de la ferme de Sigy (77) (vrac) Poire Bio
Mercredi	Céleri râpé - Vinaigrette au curry doux Cordon bleu de dinde FR Épinards à la Béchamel Tomme blanche Beignet chocolat noisette	Céleri râpé - Vinaigrette au curry doux Cordon bleu de dinde FR Épinards à la Béchamel Tomme blanche Beignet chocolat noisette
Jeudi	BIO Haricots verts Bio - Vinaigrette Pizza au fromage Salade verte - Vinaigrette (concentrée) Yaourt aromatisé Kiwi Bio	BIO Haricots verts Bio - Vinaigrette Pizza au fromage Salade verte - Vinaigrette (concentrée) Yaourt aromatisé Kiwi Bio
Vendredi	Chou rouge Bio râpé - Vinaigrette au xérès BIO Sauté de poulet Bio - Sauce tomate Brocolis Mimolette Bio Gâteau du chef à la vanille	Chou rouge Bio râpé - Vinaigrette au xérès BIO Sauté de poulet Bio - Sauce tomate Brocolis Mimolette Bio Gâteau du chef à la vanille

