



Menus scolaire de Chevreuse

Semaine du		lundi 4 octobre	au	vendredi 8 octobre
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de pois-chiche	Le Brocolis	Endives vinaigrettes	Rillettes de thon	Carottes LOCALES râpées
Haricots-blancs à la marocaine	Salade de tomates vinaigrette	moutarde	Rillettes de sardines	Céleri rémoulade
Emincé de porc sauce diable	Chou blanc vinaigrette	Sauté de bœuf sauce aux olives	Moelleux de veau sauce brune	Filet de hoki sauce citron
Haricots-verts	Fondant au fromage et brocolis	Semoule	Penne BIO semi-complète et emmental râpé	Purée d'épinards et pommes de terre
Vache Qui Rit	Mimolette	Coulommiers	Yaourt LOCAL de la ferme de Coubertin	Tomme grise
Fruits de saison au choix	Lacté saveur vanille	Compote de poire	Fruits de saison au choix	Milkshake chocolat
	Lacté saveur chocolat			

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

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

SAUCE BRUNE : BOUILLON, AIL, OIGNON

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



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 * Les trésors de France *



Semaine du

lundi 11 octobre

au

vendredi 15 octobre

LUNDI



MARDI



MERCREDI



JEUDI



VENDREDI



Pruneau d'Agen

Riz de Camargue IGP

Chou-fleur

Cantal AOP

Châtaigne

Betteraves LOCALES
vinaigrette
Cœurs de palmiers
vinaigrette

Salade de riz de Camargue
IGP, mimolette et pesto

Panais rémoulade aux
pommes

Carottes LOCALES râpées
vinaigrette
Chou bicolore vinaigrette

Salade de tomate
Salade de concombre

Escalope de dinde sauce aux
pruneaux d'AGEN

Crêpe champignons
emmental

Omelette au fromage

Rôti de porc au jus

Colin d'Alaska saucré crème
aux herbes

Blé

Haricots-verts

Gratin de chou-fleur et
pommes de terre

Purée façon truffade au
Cantal AOP

Carottes

Saint Nectaire AOP

Tomme blanche

Fromage blanc et sucre

Saint Morêt

Yaourt nature et sucre

Fruits de saison au choix

Compote de pomme

Banane

Mousse au chocolat au lait

Crème dessert vanille

Cake à la crème de marron

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



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	lundi 18 octobre	au	vendredi 22 octobre	
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage de légumes	Croisillon au fromage	Salade d'endives	Carottes LOCALES râpées 	Mâche et betteraves
Quenelle nature sauce au curry	Escalope de dinde sauce estragon	Colin d'Alaska pané et citron	Salade d'automne (salade verte, céleri, noix et raisins secs)	Salade de mâche
Riz	Petit-pois	Purée de pommes de terre	Rôti de bœuf sauce barbecue 	Pâtes sauce aux légumes et soja (carottes, concentrée de tomates, thym, oignons et laurier) et emmental râpé 
Petit fromage frais sucré	Yaourt nature et sucre	Carré	Courgettes sauce blanche	Edam
Fruits de saison au choix	Fruit de saison LOCAL 	Lacté saveur vanille nappé caramel	Gaufre nappée chocolat	Compote du Commerce Equitable 
			Crêpe sucrée	

MENU RECOMMANDÉ ET CONFORME AU GEMRCN

SAUCE CURRY : BOUILLON, BECHAMEL, CURRY, CREME, CAROTTE, OIGNON
 SAUCE ESTRAGON : CREME, BECHAMEL, CAROTTE, OIGNON, ESTRAGON
 SAUCE BARBECUE : FOND BRUN, CONCENTRE DE TOMATE, VINAIGRE, SUCRE



Issu du commerce équitable



Produit local



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Nouveauté



Menus scolaire de Chevreuse - VACANCES -

Semaine du		au			vendredi 29 octobre	
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI		
					Menu ORANGE & NOIR	
Salami et cornichon	Salade de haricots-beurre	Salade verte LOCALE et croûtons vinaigrette moutarde	Salade mexicaine aux haricots-rouges	Dips de carottes sauce houmous et pesto vert		
Dés de poisson blanc sauce coco gingembre	Œuf à la coque et pain de mie	Boulettes de mouton sauce tomate	Rôti de porc dijonnaise	Sauté de bœuf sauce brune		
Penne et emmentam râpé	Pommes noisettes	Fondue de poireaux et riz	Haricots-verts	Purée de potiron		
Pointe de Brie	Petit moulé ail et fines herbes	Saint Paulin	Yaourt nature et sucre	Mimolette		
Lait gélifié chocolat	Fruit de saison	Ile Flottante	Fruit de saison LOCAL	Cake chocolat épices		

MENU RECOMMANDE ET CONFORME AU GEMRCN

SAUCE COCO GINGEMBRE : GINGEMBRE, BECHAMEL, NOIX COCO, LAIT COCO, CREME, FUMET DE POISSON, ECHALOTTE
 SAUCE TOMATE : BOUILLON, CONCENTRE DE TOMATE, TOMATE PELEE, OIGNON, AIL
 SAUCE DIJONNAISE : BOUILLON, CREME, MOUTARDE, OIGNON, PERSIL, BECHAMEL
 SAUCE BRUNE : BOUILLON, AIL, OIGNON



Issu du commerce équitable



Produit local



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Nouveauté