






Menus de Chevreuse

Semaine du 01 au 05 Novembre 2021



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>1^{ER} NOVEMBRE FÊTE DE LA LOUSSAINT</p> 	Salade de pommes de terre	Salade de betteraves	Céleri local rémoulade 	Carottes râpées Locale vinaigrette 
	Sauté de veau sauce chasseur	Poulet rôti au jus	Couscous aux légumes (semoule, légumes, couscous, pois chiche, fève de soja, raisin sec, tomate)  	Emincé de saumon sauce citron
	Ratatouille	Lentilles	Cantal AOP	Purée d'épinards (épinards et pommes de terre)
	Fraidou	Fromage blanc aromatisé	Lacté saveur chocolat	Carré
	Fruit de saison	Fruit de saison		Choux vanille

Sauce chasseur : concentré de tomate, champignon, oignon
Sauce citron : béchamel, fumet de poisson, échalote, crème, citron

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef







Menus de Chevreuse

Semaine du 08 au 12 Novembre 2021



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Potage de légumes</p> <p> Bœuf CHAR provençale</p> <p>Boulgour</p> <p>Cantadou ail et fines herbes</p> <p>Fruit de saison Fruit de saison</p>	<p>Salade de pâtes Salade de pommes de terre ciboulettes échalotes</p> <p>Merlu portion filets sauce curry</p> <p>Carottes</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Fruit de saison Fruit de saison</p>	<p>Salade d'endives vinaigrette</p> <p>Raclette (<i>jambon, saucisson à l'ail et sec</i>)</p> <p>Pommes de terre et fromage à raclette</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Compote de pommes banane</p>	<p>FERIE Armistice 14-18</p>	<p> La lentille</p> <p>Carottes locales vinaigrette Chou chinois vinaigrette</p> <p>Crispidor </p> <p>Gratin de lentilles, patate douce oignons emmental </p> <p>Pointe de brie </p> <p>Cake au curcuma (farine bio et LOCAL)  </p>



Sauce provençale : bouillon, concentré de tomate, tomate pelée, ail, oignon, persil, herbes de Provençes
Sauce curry : bouillon, béchamel, curry, crème, carotte, oignon

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Menus de Chevreuse









Semaine du 15 au 19 Novembre 2021

Chevreuse
UN VILLAGE. UNE VALLÉE.



Éveil et
GOÛT

Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Fête foraine	
Potage poireaux pommes de terre	Houmous Salade de haricots rouges, maïs	Haricots mungo maïs vinaigrette	Carottes râpées et crumble salé	Coleslaw local Céleri rémoulade
Emincé de dinde sauce Esterel	Dés de poisson sauce ciboulette	 Rôti de bœuf CHAR au jus	Hot dog volaille et ketchup	Omelette 
Lentilles 	Farfalle et emmental râpé	Purée de potiron (potiron et pommes de terre)	Frites friteuse	Ratatouille et blé
Yaourt local de la ferme de Coubertin	Petit fromage frais sucré	Coulommiers 	Petit moulé	Gouda
Fruit de saison	Fruit de saison	5/4 aux pommes (farine bio et locale)  	Milk Shake vanille 	Fruit de saison Local 
Fruit de saison	Fruit de saison			Fruit de saison

Sauce Esterel : bouillon, concentré de tomates, tomate pelée, poivron, oignon, ail olive
Sauce ciboulette : béchamel, fumet de poisson, échalote, crème, persil, ciboulette

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef





sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de Chevreuse

Semaine du 22 au 26 Novembre 2021



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Sardine à l'huile Salami et cornichons	Chou rouge vinaigrette Chou blanc et raisins secs	Taboulé	Velouté de potiron	Carottes râpées Locale  vinaigrette moutarde Céleri rémoulade
Bolognaise de canard	Côte de porc au jus	Escalope de dinde sauce Normande	Clafoutis patate douce, pommes de terre et mozzarella (plat complet) 	Colin d'Alaska pané et citron
Pennes et emmental râpé	Carottes et riz	Haricots beurre		Purée de chou fleur (chou et pommes de terre)
Pont l'évêque AOP	Saint morêt	Pointe de brie	Yaourt nature et sucre	Edam
Fruit de saison Fruit de saison	Cocktail de fruits au sirop Pêche au sirop	Fruit de saison	Fruit de saison Fruit de saison	Fromage blanc, crème de marron et meringue

Sauce normande : bouillon, béchamel, crème, champignon, oignon

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien











Plat du chef



Menus de Chevreuse

Semaine du 29 Novembre au 03 Décembre 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Edamamé 
Chou rouge vinaigrette framboise Fenouil vinaigrette	Potage de légumes	Endives vinaigrette	Salade verte Locale et croûtons vinaigrette Pomelos et sucre	Salade d'édamamé, semoule, carottes, vinaigrette d'abricot
 Pommes de terres au fromage à tartiflette (plat complet)	Cordon bleu de dinde	 Rôti de bœuf CHAR sauce chasseur	Sauté de porc sauce tomate	 Paëlla de la mer (<i>plat complet avec cubes de poisson, moules, fruits de mer, crevettes, petits pois, poivrons, oignons et riz</i>)
Fromage blanc et sucre	Petits pois	Epinards béchamel et semoule	Carottes	Petit fromage frais aux fruits
 Compote issue du commerce équitable	Emmental	Cantadou ail et fines herbes	Camembert	Fruit de saison Fruit de saison
	Fruit de saison Fruit de saison	Mousse au chocolat au lait	Cake noix coco (farine bio et local lait local)	
			 	

Sauce chasseur : concentré de tomate, champignon, oignon
Sauce tomate : bouillon, concentré de tomate, tomate pelée, oignon, ail

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

