

Menus de Chevreuse

Semaine du 29 Novembre au 03 Décembre 2021

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



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



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Menus de Chevreuse

Semaine du 06 au 10 décembre 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de blé Salade de riz  Bœuf CHAR façon Stroganoff Poêlée de légumes  Yaourt local de la ferme de Coubertin Fruit de saison Fruit de saison	Emincé de chou blanc et raisins secs Carottes râpées vinaigrette Merguez Légumes couscous et Boulgour Montcadi croûte noire Lacté saveur vanille Lacté saveur chocolat	Endives vinaigrette  Oeuf à la coque et pain de mie Potatoes Carré Fruit de saison	Le brocolis  Salade de mâche et croûtons vinaigrette Champignons vinaigrette ciboulette Filet de Colin d'Alaska sauce crème Purée de brocolis et vache qui rit Petit fromage frais sucré Muffin au chocolat Cookies	Céleri Local rémoulade Salade verte et maïs Echine de porc à la Dijonnaise (<i>moutarde</i>) Lentilles Locales  Petit cotentin  Compote issu du commerce équitable



Sauce Stroganoff : bouillon, champignon, crème, oignon, paprika, concentré de tomate

Sauce crème : fumet de poisson, béchamel, crème, citron, échalote

Sauce Dijonnaise : bouillon, crème, moutarde, oignon, persil, béchamel



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de Chevreuse

Semaine du 13 au 17 décembre 2021

Chevreuse
UN VILLAGE, UNE VALLÉE.



Éveil et GOUT
Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Chou rouge vinaigrette Chou chinois vinaigrette Nuggets de blé et ketchup Brocolis Tomme blanche Pêche au sirop léger Abricot au sirop léger	Friand au fromage Bolognaise de thon Riz Yaourt aromatisé Fruit de saison local Fruit de saison	Salade verte Locale et croûtons vinaigrette Emincé de porc sauce diable Jardinière de légumes Edam Liégeois vanille	LES ÉVÈNEMENTS DU CALENDRIER C'EST LA FÊTE 2021-2022 Joyeuses fêtes!	Potage au potiron Boulettes de mouton sauce Bercy Semoule Montcadi croûte noire Fruit de saison Fruit de saison



Sauce diable : bouillon, tomate pelée, concentré de tomate, moutarde, piment, sucre
Sauce Bercy : bouillon, concentré de tomate, oignon, persil



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de Chevreuse

Semaine du 20 au 24 décembre 2021



Joyeuses fêtes de fin d'année

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Soupe de brocolis vache qui rit	Salade de riz	Salade d'agrumes	Salade verte et oignons frits	Cœuf durs mayonnaise
Dés de poisson sauce orientale	Emincé de dinde saveur kebab	 Sauté de bœuf CHAR au jus	Raclette (<i>jambon, saucisson à l'ail et sec</i>)	 Ragoût de lentilles et légumes (<i>carotte, pomme de terre et poireau</i>)
Macaroni et emmental râpé	Haricots verts persillés	Crumble potiron parmesan	Pommes de terre et fromage à raclette	
Pointe de brie	Petit cotentin	Leerdamer	Yaourt nature et sucre	Gouda
Chou vanille sauce chocolat	Fruit de saison	Compote pommes fraise	Fruit de saison	 Gâteau maxi cookies (farine bio et locale)  

Sauce orientale : fumet de poisson, béchamel, crème, oignon, ersatz safran

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 27 au 31 décembre 2021

Joyeuses fêtes de fin d'année

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves vinaigrette	Carottes râpées locales vinaigrette 	Œuf dur mayonnaise	Salade de blé  	Pomelos et sucre
Sauté de porc au jus	Boulettes de mouton sauce olives	Colin d'Alaska pané et citron	Fondant au potiron épicé (plat complet)	Rôti de veau au jus
Blé	Poêlée de légume racine	Purée d'haricots beurre (haricots et pommes de terre)		Serpentini et emmental râpé
Petit moulé	Emmental	Yaourt aromatisé	Petit fromage frais sucré	Tomme blanche
Fruit de saison	Lacté saveur vanille	Fruit de saison	Fruit de saison	Brownie

Sauce olives : bouillon, béchamel, moutarde, carotte, oignon, olives

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

