







# Menus de Chevreuse

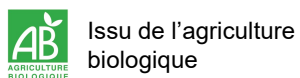
## Semaine du 03 au 07 Janvier 2022



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p> Betteraves vinaigrette locale Cœur de palmier vinaigrette</p> <p>Sauté de porc au jus</p> <p>Frites friteuse</p> <p>Pont l'évêque AOP </p> <p>Fruit de saison Fruit de saison</p>	<p>Salade de haricots rouges Salade de pois chiche</p> <p>Beignet stick mozzarella </p> <p>Coquillettes</p> <p>Yaourt nature local de Coubertin </p> <p>Purée de poire Compote p/banane</p>	<p>Salade iceberg vinaigrette et croûtons</p> <p>Tajine de dinde sauce poire miel cumin cannelle </p> <p>Semoule</p> <p>Edam</p> <p>Flan nappé caramel</p>	<p><b>Partage de la galette</b> </p> <p>Carottes râpées locale vinaigrette Céleri vinaigrette</p> <p>Rôti de veau et sauce barbecue</p> <p>Chou fleur sauce béchamel</p> <p>Cantafrais</p> <p><b>Galette des rois</b></p>	<p>Velouté Dubarry</p> <p>Colin d'Alaska pané et citron</p> <p>Purée de potiron (potiron et pommes de terre)</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit de saison Fruit de saison</p>

Sauce poire : ail, citron, cannelle, cumin, miel, oignon, poire, huile de tournesol, sel, poivre  
Sauce barbecue : fond brun, concentré de tomate, vinaigre, sucre

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits













# Menus de Chevreuse

## Semaine du 10 au 14 Janvier 2022



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<b>PLAT REGIONAL</b>			<b>La Lentille</b> 
Potage de lentille corail coco	Chou chinois vinaigrette Salade d'agrumes	Coleslaw locale (carottes et chou local)	Salade verte, croûtons et vinaigrette Endives vinaigrette	Oeuf dur mayonnaise
Bolognaise de canard 	<b>Bœuf bourguignon CHAR</b> 	Emincé de saumon sauce citron	Cordon bleu de volaille	  Epinardmentier (Plat complet à base de purée d'épinards et pommes de terre, de pulpe de tomate, d'oignons et de lentilles)
<b>Penne Bio semi complet</b>  Et emmental	<b>Carottes et Pommes de terre</b>	Semoule	Petits pois	Yaourt nature et sucre
Camembert	Petit cotentin	Montcadi croûte noire	Bûche de lait de mélange	 <b>Moelleux chocolat lentilles</b>
Fruit de saison locale 	Lacté saveur vanille Lacté saveur chocolat	Fruit de saison	Compote issue du commerce Equitable 	

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 17 au 21 Janvier 2022



L'inde

**Eveil et**  
**GOÛT**

Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Lentilles vinaigrette Salade de haricots blancs à la marocaine	Chou blanc vinaigrette Champignons vinaigrette	Potage aux asperges	Carottes râpées locale vinaigrette miel gingembre	Salade verte & croûtons Chou chinois vinaigrette moutarde
Escalope de porc aux herbes	Blé aux petits légumes et quenelles nature sauce champignon	Rôti de bœuf CHAR jus aux oignons	Aiguillettes de poulet sauce tikka massala	Potimontier de poisson (purée de potiron et de pomme de terre et dés de poisson) (Plat complet)
Haricots verts	Camembert	Potatoes sauce cocktail	Riz	Gouda
Petit fromage frais aux fruits	Compote tous fruits Compote de pomme Allégées en sucre	Yaourt nature et sucre	Cantafrais	Mousse au chocolat au lait Liégeois vanille
Fruit de saison Fruit de saison		Fruit de saison local	Lassi mangue (Milk Shake mangue)	

Sauce aux herbes : farine de blé, fond brun, oignon, herbes de Provence, huile de tournesol, sel

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

Jus aux oignons : bouillon de bœuf, bouillon de volaille, huile de tournesol, farine, oignon

Sauce tikka massala : ail, bouillon de légumes, lait de coco, margarine, mélange épices garam massala, noix de coco râpé, oignon, poivre, sel, sucre, tomate concentrée, yaourt nature

Sauce cocktail : mayonnaise, ketchup

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Noa et Papille



Issu de l'agriculture  
biologique



Plat végétarien








Plat du chef



**sodexo**  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

# Menus de Chevreuse

## Semaine du 24 au 28 Janvier 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			<b>La fève</b>	
Soupe de pois cassés	Salade de riz Salade de pâtes	Friand au fromage	Céleri local rémoulade Panais rémoulade aux pommes	Salade verte et croûtons Chou rouge vinaigrette au cidre
Aiguillette de poulet sauce curry	 Sauté de bœuf CHAR sauce brune	Œuf dur sauce mornay 	Colin d'Alaska pané et citron	Tarti-mouflette (porc) (pomme de terre, jambon, emmental, fromage à tartiflette, béchamel, oignon) 
Semoule	Haricot beurre	Epinards branches	<b>Poêlée carotte, fève sauce aigre douce</b>	
Tomme grise	Coulommiers	Petit fromage frais fruité	Saint morêt	Yaourt aromatisé 
Fruit de saison local 	Crème dessert vanille Lacté saveur chocolat	Fruit de saison	Semoule au lait Riz au lait caramel	Smoothie pomme cassis

Sauce curry : bouillon, béchamel, curry, crème, carotte, oignon

Sauce brune : bouillon, ail, oignon

Sauce mornay : béchamel, emmental

Sauce aigre douce : concentré de tomate, ketchup, ciboulette, sucre

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

