Menus de Chevreuse
Semaine du 03 au 07 Janvier 2022

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

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

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 10 au 14 Janvier 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	PLAT REGIONAL			La Lentille
Potage de lentille corail coco	Chou chinois vinaigrette Salade d'agrumes	Coleslaw locale (carottes et chou local)	Salade verte, croûtons et vinaigrette Endives vinaigrette	Œuf dur mayonnaise
Bolognaise de canard	Bœuf bourguignon CHAR	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)
Penne Bio semi complet Et emmental	Carottes et Pommes de terre	Semoule	Petits pois	
Camembert	Petit cotentin	Montcadi croûte noire	Bûche de lait de mélange	Yaourt nature et sucre
Fruit de saison locale	Lacté saveur vanille Lacté saveur chocolat	Fruit de saison	Compote issue du commerce Equitable	**Moelleux chocolat lentilles**

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

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de Chevreuse
Semaine du 17 au 21 Janvier 2022

Eveil et Goût
Découvrir pour mieux grandir

L'ODYSSEE DU GOÛT

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	Potimentier de poisson (purée de potiron et de pomme de terre et dés de poisson) (Plat complet)
Haricots verts		Potatoes sauce cocktail	Riz	
Petit fromage frais aux fruits	Camembert	Yaourt nature et sucre	Cantafrais	Gouda
Fruit de saison Fruit de saison	Compote tous fruits Compote de pomme Allégées en sucre	Fruit de saison local	Lassi mangue (Milk Shake mangue)	Mousse au chocolat au lait Liégeois vanille

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

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 24 au 28 Janvier 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			La fève	
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	**Poêlée carotte, fève sauce aigre douce**	
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

Issu de l'agriculture biologique

Plat végétarien

Plat du chef

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Noa et Papille

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE