

Menus de Chevreuse

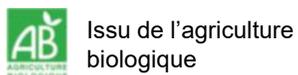
Semaine du 31 janvier au 04 Février 2022



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Nem au poulet	Carottes râpées locale  vinaigrette Chou bicolore vinaigrette	Velouté de potiron	 C'EST LA FÊTE	Taboulé Salade de blé aux petits légumes
Filet de hoki sauce Marseillaise (tomate, huile d'olive, soupe de poisson)	Tortis potiron carottes mozzarella (plat complet) 	Saucisse de Toulouse	 Sauté de bœuf CHAR sauce poivre vert	Nuggets de poulet
Carottes rondelles		Purée de pommes de terre	Haricots verts persillés	Epinards béchamel
Camembert	 Yaourt Local de la ferme de Coubertin	Gouda	Petit moulé ail et fines herbes	Yaourt aromatisé
Fruit de saison Fruit de saison	Compote de pommes Compote de pommes poires Allégées en sucre	Fruit de saison local 	Crêpe nature sucrée Ou pâte à tartiner	Fruit de saison Fruit de saison

Sauce poivre vert : bouillon, crème, béchamel, poivre

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de Chevreuse

Semaine du 07 au 11 Février 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pâté de volaille cornichons Pâté de campagne cornichons	Potage de légumes variés	Carottes râpées locale vinaigrette 	Salade verte vinaigrette Balsamique et croûtons Salade d'endives aux croûtons vinaigrette	Salade de lentilles Risetti aux légumes
Sauté de dinde sauce au paprika	Colin d'Alaska sauce basquaise	Clafoutis de patate douce, pommes de terre et mozzarella (plat complet)  	Sauté de porc sauce caramel	 Rôti de bœuf CHAR sauce moutarde
Riz	Semoule		Gratin de chou fleur	Haricot beurre persillés
Tomme blanche	Cantal AOP 	Petit fromage frais sucré	Yaourt nature et sucre	Cantafrais
Fruit de saison Fruit de saison	Fruit de saison local 	Compote de pomme	Donuts Gaufre nappé chocolat	Fruit de saison Fruit de saison

Sauce au paprika : bouillon, paprika, poivron, carotte, oignon

Sauce basquaise : concentré de tomate, tomate pelée, fumet de poisson, poivron, oignon, ail

Sauce caramel : sauce soja, béchamel, sucre, fond brun, oignon

Sauce moutarde : sel, poivre, farine, fond brun, moutarde, carotte, oignon, margarine, crème

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Menus de Chevreuse

Semaine du 14 au 18 Février 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage petits pois	Chou rouge vinaigrette Segment de pomelos et sucre	Céleri local rémoulade 	Salade verte, croûtons et vinaigrette au cidre Salade de mâche vinaigrette au cidre	Tartine œuf ciboulette Tartine surimi paprika 
Côte de porc au jus	Nuggets de blé sauce tomate 	Rôti de veau au jus	Brocolimentier aux poissons <i>Plat complet</i>	Cheeseburger
Blé	Riz	Purée de potiron		Frites (friteuse)
Vache qui rit	Saint Paulin	Coulommiers	Mimolette	Petit fromage frais sucré
Fruit de saison Fruit de saison	Compote issue du commerce équitable 	Crème dessert au chocolat	Tarte aux pommes Normande Tarte au citron meringuée	Fruit de saison local 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Menus de Chevreuse

Semaine du 21 au 25 Février 2022

Bonnes Vacances !

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de pois chiche	Soupe aux épinards	Coleslaw	Salade verte et croûtons vinaigrette	Radis noir vinaigrette
 Sauté de bœuf CHAR sauce miroton	Poulet rôti et son jus	Echine de porc ½ sel au jus	 Couscous aux légumes	Emincé de thon sauce fines herbes
Haricots beurre	Jardinière de légumes et pommes de terre	Lentilles locales 	(semoule couscous)	Riz
Brie	Yaourt aromatisé	Edam	Tomme blanche	Yaourt nature et sucre
Fruit de saison	Crème dessert caramel	Compote pomme banane	Mousse au chocolat	  Cake nature (farine bio et locale) 

Sauce miroton : concentré de tomate, cornichon, oignon, fond brun

Sauce fines herbes : farine de riz, fumet de poisson, margarine, oignon, sel, poivre, persil, ciboulette, thym

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

