

Menus de Chevreuse

Semaine du 04 au 08 avril 2022



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Chou rouge vinaigrette Carottes vinaigrette	Betteraves vinaigrette framboise Poireaux vinaigrette	Salade verte vinaigrette et croûtons	Concombres sauce fromage blanc aux herbes Salade iceberg vinaigrette	Salade de pâte Salade de boulgour
Colin d'Alaska sauce verte	Emincé de dinde	Emincé de porc à la dijonnaise (moutarde)	Rôti de bœuf au jus	Beignet stick de mozza
Riz	Jardinière de légumes pommes de terre	Pommes de terre	Haricots verts	Duo de carottes
Brie	Fraidou	Yaourt aromatisé	Coulommiers	Saint nectaire AOP
Lacté saveur vanille Lacté saveur chocolat	Fruit de saison Fruit de saison	Poire au sirop	Choux vanille Eclair chocolat	Fruit de saison
Sauce verte : béchamel, crème, fumet, persil, oseille, échalote		Sauce à la dijonnaise : bouillon, crème, moutarde, persil, béchamel		Sauce fromage blanc herbes : fromage blanc, citron, basilic, ciboulette, persil, oignon



Viande Charolaise



Label rouge



Pêche durable



Viande Française



Produit Local



Nouvelle recette



Plat du chef



Plat végétarien



Issu de l'agriculture Biologique



Issu du commerce équitable

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de Chevreuse

Du 11 au 15 avril 2022



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Radis noir râpé Concombres vinaigrette</p> <p>Emincé de thon sauce aux fines herbes</p> <p>Tortis Et emmental râpé</p> <p>Brie</p> <p>Compote de pommes bananes Compote de pommes abricots Allégées en sucre</p> <p><i>Sauce aux fines herbes : ciboulette, farine de riz, fumet de poisson, oignon, persil, thym</i></p>	<p> Carottes râpées vinaigrette Céleri vinaigrette</p> <p> Sauté de bœuf sauce poivre vert</p> <p>Haricots beurre sauce provençale</p> <p>Petit cotentin</p> <p>Tarte au flan Tarte aux pommes Normande</p> <p><i>Sauce poivre vert : bouillon, crème, béchamel, poivre</i> <i>Sauce provençale : bouillon, concentré de tomate, tomate pelée, ail, oignon, persil, herbes de Provence</i></p>	<p>Taboulé</p> <p>Côte de porc sauce tomate</p> <p>Gratin de courgette</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison </p> <p><i>Sauce tomate : bouillon, concentré de tomate, tomate pelée, oignon, ail</i></p>	<p>Rillettes de thon Rillettes de sardines tomate espagnole</p> <p>Cordon bleu de dinde</p> <p>Piperade et boulgour</p> <p>Mimolette</p> <p>Ile flottante Lacté saveur vanille nappé caramel</p>	<p>Salade verte et croûtons Emincé d'endives vinaigrette moutarde</p> <p> Timbale de riz à l'Espagnole (lentilles, poivrons, courgettes, pulpe tomate, emmental et riz)</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison Fruit de saison</p>



Viande Charolaise



Label rouge



Pêche durable



Viande Française



Produit Local



Nouvelle recette



Plat du chef



Plat végétarien



Issu de l'agriculture Biologique



Issu du commerce équitable

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de Chevreuse

Semaine du 18 au 22 Avril 2022



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 <p>Férie</p> 	Betteraves vinaigrette Cœur de palmiers vinaigrette Emincé de poulet kebab Petits pois carottes Yaourt local de la ferme de Coubertin Mousse au chocolat Lait gélifié vanille <i>Sauce kebab : ail, bouillon de volaille, farine de riz, fromage blanc, épices kebab, oignon, persil, vinaigre</i>	Salade de haricots rouges Texane Veau marengo Ratatouille et pommes de terre Petit moulé Fruit de saison <i>Sauce marengo : bouillon, concentré de tomate, tomate pelée, carotte, ail, champignon</i>	 <p>Repas de Printemps</p> Salade iceberg, croûtons vinaigrette au miel Chou chinois vinaigrette au miel Omelette Frites friteuse Yaourt nature et sucre   <p>Gâteau façon financier cacao noisette</p>	 Carottes râpées vinaigrette Concombre vinaigrette  Tortis sauce fromagère Carré  Compote Commerce équitable



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de Chevreuse

Semaine du 25 au 29 Avril 2022



C'est les vacances !

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Chou blanc vinaigrette	Concombres vinaigrette	Pizza tomate fromage	Œuf dur mayonnaise	Céleri rémoulade
Merlu portion filets sauce citron	Poulet façon orientale	Rôti de porc au jus	Fondant au fromage de brebis 	Bœuf sauce brune 
Epinards et riz	Semoule	Purée de brocolis	Salade verte	Pommes sautées
Saint Paulin	Emmental	Brie	Fromage blanc et sucre	Cantafrais
Crème dessert vanille	Fruit de saison	Mousse au chocolat au lait	Fruit de saison 	Smoothie de pomme cassis
Sauce citron : béchamel, fumet de poisson, échalote, citron, crème	Sauce façon orientale : béchamel, crème, oignon, safran			Sauce brune : bouillon, ail, oignon



 Viande Charolaise
  Label rouge
  Pêche durable
  Viande Française

 Produit Local
  Nouvelle recette
  Plat du chef

 Plat végétarien
  Issu de l'agriculture Biologique
  Issu du commerce équitable

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

