Ville de Chevreuse

Semaine du 30/05/22 au 05/06/22

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Lentilles vinaigrette Haricots blancs vinaigrette à l'échalote *** Emincé de volaille façon kebab rôti Haricots-verts *** Yaourt de la ferme de Coubertin *** Fruit de saison Au choix	Salade de tomate persil Carottes râpées vinaigrette *** Bolognaise de thon Coquillettes Et emmental râpé *** Emmental *** Gélifié saveur vanille Gélifié saveur chocolat	Piémontaise aux olives (sans viande) *** Rôti de dinde au jus Brocolis sauce blanche *** Yaourt aromatisé *** Beignet fourré à la pomme	Salade verte locale et croûtons vinaigrette Courgette râpée sauce fromage blanc à la menthe *** Couscous végétarien (fève de soja, raisins secs, pois chiches) Semoule *** Petit cotentin *** Mister freeze	Melon jaune Pamplemousse et sucre *** Sauté de porc VF au romarin Ratatouille & blé *** Petit fromage frais sucré *** Crêpe fourrée saveur chocolat Donut's

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Label Rouge
Viande Charolaise
Agriculture Biologique
Appellation d'Origine Protégée
Poisson issu d'une pêche durable
Plat végétarien
Plat du chef

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Ville de Chevreuse

Semaine du 06/06/22 au 12/06/22

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Menu « au revoir les grands »	
***	Radis beurre Segments de pamplemousse & sucre *** Raviolis de saumon	Betteraves vinaigrette *** Sauté de boeuf sauce aux olives Petits pois - carottes	Pastèque Melon jaune *** Filet de colin meunière sauce chapeau melon (ketchup/mayonnaise/épices kebab) Frites	Salade de tomates vinaigrette au basilic Salade verte vinaigrette et croûtons *** Quenelles nature sauce tomate Riz créole
*** ***	*** Saint Moret *** Compote de pomme coupelle Compote pomme-cassis	*** Fromage blanc fruité *** Fruit de saison	*** Yaourt nature et sucre *** Milk shake au chocolat	*** Tomme blanche *** Fruit de saison Au choix

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

SAUCE OLIVE *: BOUILLON, BECHAMEL, MOUTARDE, CAROTTE, OIGNON, OLIVES*

SAUCE TOMATE *: BOUILLON, CONCENTRE DE TOMATE, TOMATE PELEE, OIGNON, AIL*

Label Rouge
Viande Charolaise
Agriculture Biologique
Appellation d'Origine Protégée
Poisson issu d'une pêche durable
Plat végétarien
Plat du chef

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Ville de Chevreuse

Semaine du 13/06/22 au 19/06/22

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de lentilles petits pois framboise et fromage de brebis *** Hoki PMD sauce citron Boulgour *** Cantal AOP *** Compote issue du commerce équitable	Pâté de volaille et cornichon Sardine à l'huile *** Bœuf mironton Pommes de terre *** Gouda *** Mister freeze	Betteraves locales au fromage frais *** Boulettes de mouton sauce orientale Légume couscous & semoule *** Carré *** Liégeois au chocolat	Melon Pastèque *** Sauté de porc sauce tomate Purée de courgettes pommes de terre *** Tomme noire *** Fruits de saison Au choix	Salade mélangée aux noix Courgette râpée sauce fromage blanc à la menthe *** Omelette nature sauce provençale Haricots-verts persillés *** Yaourt nature et sucre *** Brownie Gâteau basque

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

SAUCE CITRON *: BECHAMEL, FUMET DE POISSON, ECHALOTE, CREME, CITRON*

SAUCE MIRONTON *: CONCENTRE DE TOMATE, CORNICHON, OIGNON, FOND BRUN*

SAUCE ORIENTALE *: FUMET DE POISSON, BECHAMEL, CREME, OIGNON, ERSATZ SAFRAN*

SAUCE TOMATE *: BOUILLON, CONCENTRE DE TOMATE, TOMATE PELEE, OIGNON, AIL*

SAUCE PROVENCALE *: BOUILLON, CONCENTRE DE TOMATE, TOMATE PELEE, AIL, OIGNON, PERSIL, HERBE DE PROVENCE*

Label Rouge
Viande Charolaise
Agriculture Biologique
Appellation d'Origine Protégée
Poisson issu d'une pêche durable
Plat végétarien
Plat du chef

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Ville de Chevreuse

Semaine du 20/06/22 au 26/06/22

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées vinaigrette Salade fraîch'heure (carotte, tomate, poivron, maïs et vinaigrette) *** Sauté de bœuf sauce moutarde Jardinière et pommes de terre *** Bûchette au chèvre *** Gélifié saveur chocolat Gélifié saveur vanille	Haricots blancs à la marocaine Pois chiches vinaigrette *** Cordon bleu (dinde) Piperade - boulgour *** Fromage fondu la vache qui rit *** Fruit de saison Au choix	Salade de tomates à la ciboulette *** Escalope de dinde sauce curry Purée pommes de terre *** Camembert *** Compote pomme-fraise	Pizza tomate, emmental et mozzarella *** Rôti de porc au jus Haricots verts persillés *** Yaourt nature et sucre *** Fruit de saison Au choix	Guacamole au fromage blanc Œuf dur et dosette de mayonnaise *** Boulgour à la mexicaine (Boulgour, haricots-rouges, brocolis, maïs) *** Saint Paulin *** Milk shake à la fraise

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

SAUCE CURRY *: BOUILLON, BECHAMEL, CURRY, CREME, CAROTTE, OIGNON*

Label Rouge
Viande Charolaise
Agriculture Biologique
Appellation d'Origine Protégée
Poisson issu d'une pêche durable
Plat végétarien
Plat du chef

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Ville de Chevreuse

Semaine du 27/06/22 au 03/07/22

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomates vinaigrette Concombre vinaigrette *** Rissolette de porc Pennes Et emmental râpé *** Coulommiers *** Crème dessert saveur chocolat Gélifié saveur vanille	Radis beurre Dips de carottes *** Filet de colin alaska PMD pané & citron Petits pois *** Mimolette *** Fruit de saison Au choix	Taboulé à la menthe *** Rôti de bœuf CHAR froid et ketchup Haricots plats *** Fromage blanc & sucre *** Fruit de saison	Salade batavia et croûtons vinaigrette Batavia aux dés d'emmental vinaigrette *** Crispidor (beignet au fromage) Purée de courgettes *** Petit moulé nature *** Smoothie framboise basilic	Melon jaune Pastèque *** Paëlla de la mer (poisson PMD) Riz paella *** Fromage frais sucré *** Cake au chocolat (farine locale Jonas Delalande)

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Label Rouge
Viande Charolaise
Agriculture Biologique
Appellation d'Origine Protégée
Poisson issu d'une pêche durable
Plat végétarien
Plat du chef

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Ville de Chevreuse

Semaine du 4 au 8 juillet 2022

Vacances scolaires

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Menu Froid	
Pâté de campagne cornichons Maquereau à la moutarde *** Lasagne de boeuf *** Tomme grise *** Fruit de saison Au choix	Salade de pâtes au pistou Taboulé *** Pizza à l'emmental Carottes râpées vinaigrette *** Yaourt de la ferme de coubertin *** Éclair au chocolat Chou à la vanille	Salade verte vinaigrette et croûtons *** Sauté de bœuf CHAR sauce Thai Boulgour *** Camembert *** Fruit de saison	Melon Pastèque *** Piémontaise (plat complet) à base d'œuf *** Fromage fondu Vache qui rit *** Mister freeze	Concombre vinaigrette *** Colin d'Alaska PDM sauce légumes Purée de céleri pommes de terre *** Fromage blanc et sucre *** Fruit de saison

***SAUCE LEGUMES**: CONCENTRE DE TOMATE, TOMATE PELEE, OIGNON, FUMET DE POISSON, PERSIL, AIL, HERBE DE PROVENCES*

Label Rouge
Viande Charolaise
Agriculture Biologique
Appellation d'Origine Protégée
Poisson issu d'une pêche durable
Plat végétarien
Plat du chef

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE