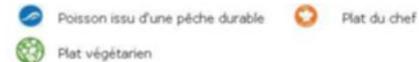


# Ville de Chevreuse

Semaine du 29/08/2022 au 02/09/20

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			<b>Rentrée scolaire</b>	
<p>Concombre vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Poisson pané (colin PMD) et quartier de citron </p> <p>Riz créole</p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>***</p> <p>Gaufre nappée au chocolat</p>	<p>Croisillon emmental</p> <p>***</p> <p>Cordon bleu (dinde)</p> <p>Poêlée de légumes d'été (carottes, haricots-verts, courgettes, céleri)</p> <p>***</p> <p>Tomme noire</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>***</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>***</p>	<p>Pastèque</p> <p>Melon charentais</p> <p> ***</p> <p>Tortis sauce fromagère (fromage italien, comté et emmental)</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature &amp; sucre</p> <p>***</p> <p>Smoothie pêche - pomme </p>	<p> Taboulé (semoule BIO et locale)</p> <p>Salade de blé (blé, tomate, poivron, maïs, vinaigrette)</p> <p>***</p> <p>Emincé de volaille façon kebab rôti</p> <p>Purée Crécy (carotte, pommes de terre)</p> <p>***</p> <p>Emmental</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison Au choix</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# Ville de Chevreuse

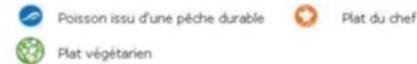
Semaine du 05/09/2022 au 08/09/2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Carottes locales râpées vinaigrette </p> <p>*** </p> <p>Sauté de boeuf CHAROLAIS sauce mironton</p> <p>Haricots verts à l'ail</p> <p>***</p> <p>Coulommiers</p> <p>***</p> <p>Crème dessert saveur caramel Crème dessert saveur vanille</p>	<p>Betteraves vinaigrette Macédoine vinaigrette</p> <p> ***</p> <p>Couscous végétarien (fève de soja, raisins secs, pois chiches,</p> <p> Semoule BIO locale </p> <p>***</p> <p>Fromage fondu la vache qui rit</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison Au choix</p>	<p>Salade iceberg et croûtons vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Rôti de dinde sauce moutarde</p> <p>Courgettes persillées</p> <p>*** </p> <p>Saint Nectaire AOP</p> <p>***</p> <p>Beignet fourré saveur chocolat</p>	<p>Pastèque Melon charentais</p> <p>*** </p> <p>Steak haché de boeuf CHAROLAIS et ketchup</p> <p>Frites</p> <p>***</p> <p>Fromage frais cantadou ail &amp; fines herbes</p> <p>***</p> <p>Glace pot vanille-chocolat</p>	<p>Rillettes de canard </p> <p>Rillettes de thon et fromage fondu</p> <p>*** </p> <p>Filet de colin alaska PMD sauce citron</p> <p>Riz et lentilles à l'Indienne</p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison Au choix</p>

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

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

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# Ville de Chevreuse

Semaine du 12/09/2022 au 16/09/2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Coquillettes au pesto</p> <p>Salade de riz niçois</p> <p>***</p> <p>Cordon bleu (dinde)</p> <p>Carotte vichy</p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais fruité</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Au choix</p>	<p> Concombre LOCAL vinaigrette</p> <p>Chou chinois vinaigrette</p> <p>*** </p> <p>Filet colin alaska PMD sauce provençale</p> <p>Blé</p> <p>***</p> <p>Gouda</p> <p>***</p> <p>Flan nappé caramel</p> <p>Gélifié saveur vanille</p>	<p>Pizza tomate, emmental et mozzarella</p> <p>*** </p> <p>Œuf dur façon mornay</p> <p>Epinards hachés sauce blanche</p> <p>***</p> <p>Brie</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p> Salade verte locale et croûtons</p> <p>Courgettes râpées</p> <p>***</p> <p>Chipolatas</p> <p>Gnochetti et mozzarella</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc &amp; sucre</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Au choix</p>	<p>Melon jaune</p> <p>***</p> <p>Aiguillettes de poulet jus aux herbes</p> <p>Purée de pois cassé - pommes de terre</p> <p></p> <p>***</p> <p>Yaourt aux fruits rouges de la Ferme de Coubertin</p> <p>***</p> <p><b>Cake aux poires et noisettes à la farine de sarrasin</b></p>

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

SAUCE MORNAY : BECHAMEL, EMMENTAL

SAUCE HERBES DE PROVENCES : BOUILLON, OIGNON, HERBES DE PROVENCE

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# Ville de Chevreuse

Semaine du 19/09/2022 au 23/09/2022

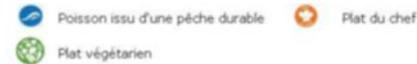
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Carottes locales râpées vinaigrette Concombre vinaigrette  *** Boulettes de boeuf CHAROLAIS sauce tomate    Semoule BIO locale   *** Coulommiers  *** Compote de fruits issus du commerce équitable 	Tomates vinaigrette Champignons vinaigrette  *** Emincé de saumon sauce citron  Riz créole  *** Fromage frais tartare nature  *** Chou à la crème saveur vanille Eclair parfum chocolat	Pastèque  ***  Emincé de boeuf CHAROLAIS au jus  Chou fleur sauce blanche Coquillettes Mozzarella râpée  *** Montcadi croûte noire  *** Ile flottante	Croisillon emmental  *** Nuggets de poulet  Purée de lentilles corails l'indienne    *** Yaourt aromatisé  *** Fruit de saison Au choix	Oeuf dur et dosette de mayonnaise Oeuf dur sauce cocktail   *** Dauphinois de courgettes basilic  (plat complet)  *** Petit fromage frais fruité  *** Fruit de saison Au choix

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

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

JUS VIANDE : BOUILLON DE BŒUF, BOUILLON DE VOLAILLE, HUILE TOURNESOL, FARINE, OIGNON

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# Ville de Chevreuse

Semaine du 26/09/2022 au 30/09/2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Radis locaux & beurre Segments de pamplemousse & sucre  ***  Poisson pané (colin PMD) et quartier de citron  Tortis Mozzarella râpée  *** Edam  *** Mousse au chocolat au lait Gélifié saveur vanille	Haricots verts vinaigrette à l'échalote Chou fleur vinaigrette à l'échalote   *** Légumes à la mexicaine (haricots rouges, brocolis, maïs)  Boulgour  *** Brie  *** Fruit de saison Au choix	Accras de morue et sauce tartare  *** Saucisse de Toulouse  Purée de pommes de terre-potiron  *** Yaourt nature & sucre  *** Fruit de saison	Salade verte et maïs vinaigrette Emincé de chou rouge vinaigrette framboise  *** Omelette sauce basquaise  Haricots beurre persillés  *** Fromage fondu la vache qui rit  *** Gâteau aux pommes (farine BIO locale) 	Dips de carottes sauce fromage blanc à la menthe Dips de concombre et sauce fromage blanc à la menthe  *** Sauté de dinde au romarin   Semoule BIO locale   *** Petit fromage frais fruité  *** Fruit de saison Au choix

SAUCE BASQUAISE : CONCENTRE DE TOMATE, TOMATE PEELEE, FUMET DE POISSON, POIVRON, OIGNON, AIL

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Label Rouge



Vieilles Charolaises



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Poisson issu d'une pêche durable



Plat végétarien



Plat du chef