




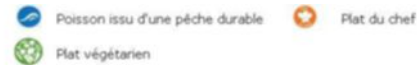


# Ville de Chevreuse

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

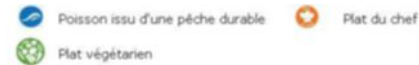
Semaine du 05/09/2022 au 08/09/2022

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

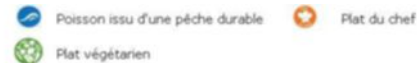
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Coquillettes au pesto</p> <p>Salade de riz niçois</p> <p>***</p> <p>Cordon bleu (dinde)</p> <p>Carotte vichy</p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais fruité</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Au choix</p>	<p> Concombre LOCAL vinaigrette</p> <p>Chou chinois vinaigrette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

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

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

