










Ville de Chevreuse

Semaine du 03/10/2022 au 07/10/2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
  <p>Velouté de patate douce et lait de coco</p> <p>***</p> <p>Emincé de poulet Volaille Française au jus</p> <p>Jeunes carottes persillées</p> <p>***</p> <p>Camembert</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Au choix</p>	<p>Concombre vinaigrette</p> <p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>***</p>  <p>Croustillant de poisson PMD & citron</p> <p>Epinards branches</p> <p>***</p> <p>Gouda</p> <p>***</p> <p>Gélifié saveur vanille</p> <p>Gélifié saveur chocolat</p>	<p>Tomates vinaigrette</p> <p>***</p>  <p>Filet de merlu PMD sauce crème</p> <p>Farfalles</p> <p>Mozzarella râpée</p> <p>***</p> <p>Fromage fondu la vache qui rit</p> <p>***</p> <p>Compote pomme abricot allégée en sucre</p>	<p>Haricots blancs vinaigrette à l'échalote</p> <p>Lentilles vinaigrette à l'échalote</p> <p>***</p> <p>Rôti de porc au jus</p> <p>Purée pommes de terre butternut</p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais fruité</p> <p>***</p> <p>Cake au chocolat, le Magninois (farine locale)</p>  	 <p>Salade verte locale aux croûtons, vinaigrette moutarde Céleri rémoulade</p> <p>***</p>   <p>Fondant au fromage de brebis</p> <p>Coquillettes</p> <p>Mozzarella râpée</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature & sucre</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Au choix</p>

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

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

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 10/10/2022 au 14/10/2022

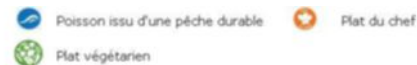


Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
MAROC	TURQUIE	ITALIE	ESPAGNE	FRANCE
<p>Samoussa de légumes</p> <p> *** Légumes tajine (pois chiche, courgettes, carottes, tomates, cannelle, cumin, citron)</p> <p>Semoule</p> <p>*** Yaourt aromatisé</p> <p>*** Fruit de saison</p> <p>Au choix</p>	<p>Carotte et chou blanc sauce zaatar</p> <p>*** Pain pita émincé de volaille kebab sauce ketchup mayonnaise</p> <p>*** Petit moulé aux noix</p> <p>*** Fromage blanc miel et amandes</p>	<p> Mascarpone au pesto rouge et gressini</p> <p>***  Viande bolognaise CHAROLAISE</p> <p>Coquillettes</p> <p>*** Mozzarella râpée</p> <p>*** Raisin noir</p>	<p>Gaspacho tomate-oignon</p> <p>*** Poulet aux épices paëlla</p> <p>Riz paëlla (riz safrané aux légumes)</p> <p>*** Tomme blanche</p> <p>*** Fruit de saison</p> <p>Au choix</p>	<p>Rillettes de sardine à l'aubergine</p> <p> *** Sauté de bœuf CHAROLAIS sauce façon gardiane</p> <p>Haricots verts aux champignons</p> <p>***  Bleu d'Auvergne AOP</p> <p> ***  Cake au citron (farine BIO locale Yvelinoise) </p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits
























Noa et Papille
voyagent dans le
Bassin Méditerranéen



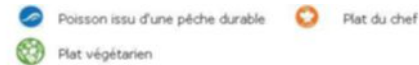
Ville de Chevreuse

Semaine du 17/10/2022 au 21/10/2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Carottes locale râpées vinaigrette Céleri râpé vinaigrette  *** Chili sin carne soja Riz  *** Coulommiers  *** Compote de fruits issus du commerce équitable	 Taboulé (semoule BIO et locale) Boulgour en salade au concombre et à la tomate  *** Cordon bleu (dinde) Haricots beurre persillés  *** Yaourt nature de la ferme de Coubertin et sucre  *** Fruit de saison Au choix	 Panais rémoulade aux pommes   *** Sauté de boeuf CHAROLAIS sauce provençale Blé  *** Saint Paulin  *** Fruit de saison	Salade batavia vinaigrette Pamplemousse et sucre  *** Saucisse chipolata (porc) Lentilles au jus  *** Petit fromage frais fruité  *** Smoothie pommes banane 	Potage de légumes (carottes, poireaux, navet et pommes de terre)  *** Parmentier de saumon (purée pommes de terre BIO)   *** Fromage frais petit cotentin  *** Flan nappé caramel Gélifié saveur chocolat

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

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits









VACANCES

Ville de Chevreuse

Semaine du 24/10/2022 au 26/10/2022



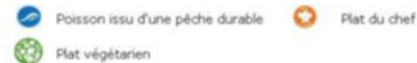
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES
Croissillon à l'emmental	Velouté au potiron 	Saucisson à l'ail et cornichon	Carottes locales râpées vinaigrette 	Salade verte vinaigrette et dés d'emmental
*** Sauté de boeuf CHAROLAIS sauce stroganoff 	*** Sauté de porc aux pruneaux	***  Hoki PMD sauce basilic	*** Sauté de dinde sauce crème	*** Curry de pois chiches aux épinards et riz 
Printanière de légumes (petits pois, carotte, haricots verts, pommes de terre)	Macaronis	Semoule	Purée de patate douce	(Plat complet)
*** Yaourt aromatisé	*** Mozzarella râpée	*** Carré	*** Saint Paulin	*** Petit fromage frais sucré
*** Fruit de saison	*** Crème dessert saveur caramel	*** Fruit de saison	*** Brownie mexicain (aux haricots rouges) 	*** Fruit de saison

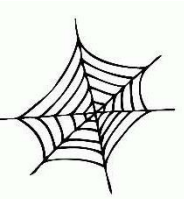
SAUCE STROGONOFF : BOUILLON, CHAMPIGNONS, CREME, OIGNON, PAPRIKA, CONCENTRE DE TOMATES

SAUCE BASILIC : BECHAMEL, CREME, FUMET DE POISSON, AIL, OIGNON, BASILIC, CITRON

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

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits







VACANCES



Ville de Chevreuse

Semaine du 31/10/22 au 04/11/22

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
VACANCES		VACANCES	VACANCES	VACANCES
<p>Salade de pâtes (penne, tomates, poivrons, olives) vinaigre</p> <p>***</p> <p>Sauté de boeuf CHAROLAIS sauce fromage frais cantadou agrume et potiron</p> <p>Carottes bâtonnets au curry</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature & sucre</p> <p>***</p> <p>Mille feuilles</p>	<p></p> <p>FERIE</p> <p></p>	<p>Potage de légumes racines (carotte, céleri, choux navet)</p> <p>***</p> <p>Cannelonis (Plat complet)</p> <p>Mozzarella râpée</p> <p>***</p> <p>Yaourt brassé aux fruits mixés</p> <p>***</p> <p>Fruit Local</p>	<p>Salade verte locale aux croûtons vinaigrette à l'huile de noix</p> <p>***</p> <p>Merlu PMD sauce citron</p> <p>Purée d'épinards-pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Coulommiers</p> <p>***</p> <p>Compote de poire</p>	<p>Cake aux brocolis</p> <p>***</p> <p>Enchilada (tortilla, emmental, légumes ratatouille, haricots rouges, maïs)</p> <p>(Plat complet)</p> <p>***</p> <p>Saint Nectaire AOP</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison</p>

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

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

