























Menus de Chaville

























EPIPHANIE

lundi 7 janvier 2019	mardi 8 janvier 2019	mercredi 9 janvier 2019	jeudi 10 janvier 2019	vendredi 11 janvier 2019
 Salade de Haricots verts bio Macédoine bio et mayonnaise bio	 Carottes BIO râpées vgte Salade verte bio Béttterave cube	Taboulé Salade de riz à la parisienne	 Potage cultivateur m	Radis et beurre Salade d'endives ET Croûtons
Boulette de soja basilic tomate	Filet de hoki pané	 Poulet rôti	 Sauté de porc sauce dijonnaise *Emincé de poulet sauce dijonnaise	Colin à la brésilienne
Pommes rissolées	Ratatouille Semoule	 Epinards bio à la béchamel	 Carottes bio braisées	Riz créole
Coulommiers Mimolette (bloc)	Buchette mi-chèvre Brie	Fromage blanc aux fruits Fromage blanc sucré	Yaourt nature sucré Yaourt nature et coupelle de confiture de fraises	 Tomme noire  Montboissier
Fruit de saison Fruit de saison	Mousse au chocolat au lait 80% Gélifié au chocolat 20%	 Fruit de saison Fruit de saison	Galette des rois	Pêches au sirop Cocktail de fruits au sirop
 Vinaigrette traditionnelle à l'échalotte	 Vinaigrette traditionnelle au basilic			 Vinaigrette traditionnelle ciboulette
GOUTER				
 Yaourt nature et sucre Jus de pommes Palet breton	Lait demi-écrémé Fruit de saison Coupelle de confiture de fraises Pain	 Briquette de lait demi écrémé Petit beurre Fruit de saison	Pain Fromage fondu Président Coupelle de compote de pomme	Petit suisse sucré Jus d'orange Cake aux pépites de chocolat maison
 Recette maison	 Label Rouge  Produits locaux	 Fromage AOP		
 Produits issus de l'agriculture biologique				
























Menus de Chaville

lundi 14 janvier 2019	mardi 15 janvier 2019	mercredi 16 janvier 2019	jeudi 17 janvier 2019	vendredi 18 janvier 2019
Chou rouge râpé BIO vinaigrette Céleri râpé BIO à la vinaigrette	Salade d'endives Mâche et betteraves	 Carottes râpées BIO Salade verte BIO+Croûtons	 Salade de betteraves Salade de haricots verts	Rillettes aux deux poissons m Maquereau à la tomate
Filet de limande meunière	 Bœuf sauté sauce mexicaine	 Poulet émincé au jus	Haricots rouge sauce chili	Steak haché de cabillaud
 Courgettes BIO à la tomate	Frites friteuse	Lentilles au jus	 Riz créole	 Petits pois extra fins au jus Coquillettes BIO
Emmental Gouda	 Yaourt nature sucré  Yaourt nature+Coupelle de confiture de fraises	Saint Paulin Cantal	Petit suisse sucré Petit suisse nature+Dosette de sucre en poudre	Fromage fondu Président Fraidou
 Semoule au lait maison	 Fruit de saison Fruit de saison	Mousse au chocolat au lait 80% Gélifié au chocolat 20%	Fruit de saison Fruit de saison	Fruit de saison Fruit de saison
 Vinaigrette traditionnelle à l'échalotte	 Vinaigrette traditionnelle au basilic	 Vinaigrette traditionnelle		 Vinaigrette traditionnelle ciboulette
GOUTER				
Petit suisse sucré Fruit de saison Petit Beurre	Pain Cotentin Coupelle de compote de pomme	Briquette de lait demi écrémé Fruit de saison Palet breton	 Pain Yaourt nature et sucre Jus de raisin Coupelle gelée de groseille	 Lait demi-écrémé Coupelle de compote de pomme Cake au chocolat maison
 Recette maison	 Label Rouge	 Fromage AOP		
 Produits issus de l'agriculture biologique	 Produits locaux			





















Menus de Chaville

lundi 21 janvier 2019	mardi 22 janvier 2019	mercredi 23 janvier 2019	jeudi 24 janvier 2019	vendredi 25 janvier 2019
 Salade de lentilles maison Salade de blé bio à la parisienne	Chou blanc râpé sauce vinaigrette Céleri râpé vinaigrette	 Salade du chef Bio Carottes râpées bio	 Potage aux poireaux et aux pommes de terre maison	Macédoine de légumes Salade de Haricots verts
Filet de hoki pané	Boulette de soja basilic tomate	 Dinde émincée à la milanaise	 Blé bio et achard de légumes	 Hachis Parmentier BIO
 Poêlée de légumes bio	Légumes couscous S/VIANDE	Pommes rissolées		 Purée de pommes de terre bio
 Yaourt nature sucré  Yaourt nature+coupelle +Confiture d'Abricots	Saint Nectaire Edam		Pont l'Evêque Tomme blanche	Petit suisse sucré Petit suisse nature et sucre
Fruit de saison Fruit de saison	 Quatre quart maison	Fromage blanc compote pêche spéculos et Amandes effilées	Mousse au chocolatau lait 80% Gélifié au chocolat 20%	Fruit de saison Fruit de saison
	 Vinaigrette traditionnelle au basilic	 Vinaigrette traditionnelle		 Vinaigrette traditionnelle ciboulette
GOUTER				
Lait demi-écrémé Fruit de saison Chocolat au lait Pain	Fraidou Fruit de saison Baguette	Briquette de lait chocolaté Fruit de saison Petits beurre	 Yaourt nature et sucre Pain Fruit de saison coupelle Confiture d'Abricots	 Lait demi-écrémé Coupelle de compote de pomme Quatre quart maison
 Recette maison	 Label Rouge	 Fromage AOP		
 Produits issus de l'agriculture biologique	 Produits locaux			





















Menus de Chaville

lundi 28 janvier 2019	mardi 29 janvier 2019	mercredi 30 janvier 2019	jeudi 31 janvier 2019	vendredi 1 février 2019
Chou rouge râpé+Maïs Salade d'endives et bleu	Laitue Iceberg et croûtons Salade de mâche agrémenté de croûtons	Maquereau à la tomate Tarte au thon maison	 Céleri rémoulade bio maison Chou blanc râpé bio sauce vinaigrette	 Salade de riz à la parisienne maison Salade de fusilli BIO à la californienne maison
 Papillons Bio méli mélo du potager	 Poulet émincé au curry	 Bœuf sauté sauce chasseur	FILET HOKI MATELOTE <i>mater: Hoki pané</i>	Escalope de porc à la tomate <i>*Sauté de dinde à la tomate</i>
	Brocolis Semoule	Haricots beurre aux parfums du jardin Boulgour BIO	Blettes à la milanaise Pommes vapeur	Petits pois extra à la lyonnaise
Petit moulé ail et fines herbes Petit Louis	Camembert Bûchette mi-chèvre	Fromage blanc sucré Fromage blanc aux fruits	Mimolette (bloc) Saint Paulin	 Yaourt nature 125G "Ferme de Viltain" et dosette sucre en poudre  Yaourt nature 125G "Ferme de Viltain" et coupelle confiture de fraises
Mousse au chocolat au lait 80% Gélifié au chocolat 20%	 Compote de pommes bio Compote de pomme-fraise bio	Fruit de saison Fruit de saison	 Cake aux brisures de daims maison	Fruit de saison BIO Fruit de saison
	 Vinaigrette traditionnelle au basilic		 Vinaigrette traditionnelle à l'échalote	
GOUTER				
Lait demi-écrémé Coupelle de confiture de fraises Fruit de saison Pain	Pain Fromage fondu Président Jus d'orange	Brique de lait demi écrémé Palet breton Fruit de saison	  Yaourt nature et sucre Tablette de chocolat au lait Jus de raisin Baguette	Lait demi-écrémé Coupelle compote pomme banane Corn flakes
 Recette maison	 Label Rouge	 Fromage AOP		
 Produits issus de l'agriculture biologique	 Produits locaux			























Menus de Chaville

lundi 4 février 2019	mardi 5 février 2019	mercredi 6 février 2019	jeudi 7 février 2019	vendredi 8 février 2019
Salade verte Coeur de frisée	 Taboulé cuisiné bio Salade de boulghour BIO à l'orientale	 Potage Crécy m	 Carotte râpée BIO+Maïs bio Chou rouge râpé	Coeur de palmier vinaigrette Salade de betteraves
 Escalope de porc sauce cretoise <i>*Poulet sauté sauce crétoise</i>	Poisson mariné au thym	 Bœuf sauté sauce miron-ton	Pané à la tomate	Filet de limande meunière
 Spirales bio	Ratatouille	 Jardinière de légumes bio 60% Semoule bio 40%	Chou-fleur Riz pilaf	Pommes vapeur
Edam Gouda	Croq lait Cotentin	Petit suisse sucré Petit suisse nature+Coupelle de confiture de fraises	Camembert Carré de l'est	 Yaourt brassé fraise bio Yaourt nature et sucre bio
Cocktail de fruits au sirop Poires au sirop	Moelleux nutolade chocolat noisette M	Fruit de saison Fruit de saison	Beignet aux pommes Beignet à la framboise	Fruit de saison Fruit de saison
 Vinaigrette traditionnelle à l'échalotte	 Vinaigrette traditionnelle au basilic		 Vinaigrette traditionnelle à l'échalote	
GOUTER				
 Lait demi-écrémé Fruit de saison Cake aux pépites de chocolat maison	Pain Fraidou Coupelle de compote de pomme	Briquette de lait chocolaté Fruit de saison Sablé Retz	 Yaourt nature et sucre Jus d'orange Petits beurre	Lait demi écrémé Fruit de saison Coupelle Confiture de groseilles pain
 Recette maison	 Label Rouge	 Fromage AOP		
 Produits issus de l'agriculture biologique	 Produits locaux			



















Menus de Chaville

lundi 11 février 2019	mardi 12 février 2019	mercredi 13 février 2019	jeudi 14 février 2019	vendredi 15 février 2019
 Carottes râpées bio Chou rouge râpé bio vinaigrette	Salade de Haricots verts Salade de Betteraves+Maïs	Endives et pommes Salade verte	 Potage de légumes bio maison	Rillettes de la mer M Oeufs durs mayonnaise
Pané de blé fromage et épinard	 Poulet rôti	Filet de limande meunière	 Rôti de veau chasseur	Steak haché de saumon
Frites friteuse	 Penne bio	Pêlé-mêle provençal Riz pilaf	Petits pois à la lyonnaise	 Purée carotte et patate douce MAISON
Fromage fondu Président Petit Louis	  Yaourt nature sucré Yaourt nature+Miel	Cantal Emmental	Petit suisse sucré Petit suisse aux fruits	Montboissier Tomme blanche
Fruit de saison Fruit de saison	Mousse au chocolat au lait 80% Gélifié au chocolat 20%	 Compote de pommes bio Compote de pommes BANANE bio	 Cake à la poire et aux pépites de chocolat	 Fruit de saison bio Fruit de saison bio
 Vinaigrette traditionnelle à l'échalotte	 Vinaigrette traditionnelle au basilic	 Vinaigrette traditionnelle		
GOUTER				
Yaourt nature et sucre Galette Saint Michel Coupelle compote pomme banane	Pain Camembert Jus de pommes	 Briquette de lait demi écrémé Fruit de saison Quatre quart au chocolat maison	Lait demi-écrémé Pain Fruit de saison Coupelle confiture de fraise	fromage blanc et sucre Coupelle compote pomme fraise Palet breton.
 Recette maison  Produits issus de l'agriculture biologique	 Label Rouge  Produits locaux	 Fromage AOP		



Menus de Chaville

VACANCES

lundi 18 février 2019	mardi 19 février 2019	mercredi 20 février 2019	jeudi 21 février 2019	vendredi 22 février 2019
Endives vinaigrette et noix Mâche et betteraves.	Coeur de palmier vinaigrette Macédoine de légumes	 Chou rouge râpé bio vinaigrette+Maïs bio Céleri bio rémoulade maison	 Carotte râpée BIO assaisonnée VGT Salade verte bio VGT	Salade de Betteraves Salade de haricots verts vinaigrette
Steak de colin sauce citron	 Sauté de boeuf à la sauce charcutière	Omelette	Riz à la mexicaine	Filet de limande sauce printanière
Carottes braisées Lentilles au jus	 Pate 1/2 complete Bio	Haricots verts extra fins		 Blé BIO et jus de légumes
Saint Nectaire Gouda	Petit suisse sucré Petit suisse nature+Miel		Mimolette (bloc) Edam	  Petit moulé ail et fines herbes Fromy
 Compote de pomme-fraise bio Compote de pommes bio	Fruit de saison Fruit de saison	 Fromage blanc compote de pomme spéculos	Moelleux fromage blanc maison	Fruit de saison Fruit de saison
 Vinaigrette traditionnelle à l'échalotte	 Vinaigrette traditionnelle au basilic	 Vinaigrette traditionnelle	 Vinaigrette traditionnelle à l'échalote	 Vinaigrette traditionnelle ciboulette
GOUTER				
Lait demi-écrémé Fruit de saison Coupelle de confiture de fraises Pain	Fromage fondu président pain Jus d'orange	Brique de lait chocolaté Fruit de saison Palet breton	 Lait demi-écrémé Cake à la vanille maison Coupelle de compote de pomme	 Yaourt nature et sucre Tablette de chocolat au lait Jus de pommes Pain

 Recette maison

 Produits issus de l'agriculture biologique

 Label Rouge

 Produits locaux

 Fromage AOP



VACANCES

Menus de Chaville

lundi 25 février 2019	mardi 26 février 2019	mercredi 27 février 2019	jeudi 28 février 2019	vendredi 1 mars 2019
AB Frisée et croûtons Céleri râpé+couîtons	AB Taboulé cuisiné bio Cake aux deux fromages M	AB Potage au potiron bio m	AB Carotte râpée BIO assaisonnée Salade d'endives VGT	AB Betteraves bio sauce vinaigrette Salade de haricots verts bio
Label Rouge Chicken wings	Filet de hoki pané	Label Rouge Bœuf sauté au curry	Nuggets de blé NATURE	Steak de colin à la tomate
AB Macaroni bio	Carottes braisées	Haricots blancs à la tomate	Gratin du sud	Epinards béchamel Riz pilaf
Montboissier Saint Paulin	📍 Yaourt nature sucré 📍 Yaourt nature+Miel	Petit suisse nature et sucre Petit suisse nature+Coupelle de confiture de fraises	Saint Nectaire Emmental	Bûchette mi-chèvre Brie
Mousse au chocolat au lait 80% Gélifié au chocolat 20%	Fruit de saison Fruit de saison	Fruit de saison Fruit de saison	Clafoutis à la pomme maison	Compote pomme-cassis Compote de pommes
🍷 Vinaigrette traditionnelle à l'échalotte		🍷 Vinaigrette traditionnelle		🍷 Vinaigrette traditionnelle ciboulette
GOUTER				
📍 Yaourt nature et sucre Fruit de saison Galette Saint Michel	Briquette de lait demi-écrémé Tablette de chocolat au lait Fruit de saison Pain	Pain Fromage fondu Président Briquette de jus de pommes	Briquette de lait chocolaté Fruit de saison coupelle Confiture d'Abricots Pain	🍷 Petit suisse sucré Briquette de jus d'orange Cake aux pépites de chocolat maison

🍷 Recette maison

AB Produits issus de l'agriculture biologique

Label Rouge

📍 Produits locaux

🍷 Fromage AOP