



















VACANCES

Menus de Chaville

lundi 4 mars 2019	mardi 5 mars 2019	mercredi 6 mars 2019	jeudi 7 mars 2019	vendredi 8 mars 2019
Laitue iceberg et maïs mache et betteraves	Carottes râpées Radis et beurre	 Rillettes de la mer Maquereau à la tomate	  Salade de blé bio californienne Salade de riz niçois bio	Concombre en salade Salade de tomates
Colin ail et fines herbes	 Poulet rôti	 Escalope de porc à la tomate <i>Poulet émincé à la tomate</i>	Filet de hoki pané	 Rôti de veau sauce curry
 Blé bio et jus de légumes	Ratatouille Pommes cube vapeur	  Carottes bio braisées Lentilles bio au jus	Chou-fleur béchamel	 Haricots verts extra fins bio Semoule bio
Fromage blanc sucré Fromage blanc aux fruits	Coulommiers Carré de l'est	 Edam Bio Emmental bio	Petit Louis Pavé demi-sel	 Yaourt nature "Ferme de Viltain" et Dosette de sucre en poudre Yaourt nature "Ferme de Viltain" et Miel
Compote de pommes Compote pomme cassis	Mousse au chocolat au lait 70% Gélifié au chocolat 30%	Fruit de saison Fruit de saison	Fruit de saison Fruit de saison	 Cake aux poires maison
 Vinaigrette traditionnelle à l'échalote	 Vinaigrette traditionnelle au basilic			 Vinaigrette traditionnelle ciboulette
GOUTER				
Yaourt nature et sucre Briquette de jus de pommes Palet breton	Briquette de lait demi écrémé Fruit de saison Chocolat au lait Baguette	Briquette de lait demi écrémé Mini roulé fraise Fruit de saison	Petit suisse sucré Briquette de jus d'orange Petits beurre	Fromage fondu Président Fruit de saison Baguette



















Menus de Chaville

lundi 11 mars 2019	mardi 12 mars 2019	mercredi 13 mars 2019	jeudi 14 mars 2019	vendredi 15 mars 2019
Macédoine vinaigrette Coeur de palmier et maïs	Salade d'endives Concombre en salade	Céleri mayonnaise au curry. Laitue Iceberg et croûtons	Rillettes au thon œuf dur mayoannaise	Chou rouge râpé bio vinaigrette Salade verte bio
Filet de limande meunière	Sauté de boeuf sauce crème	Pané blé fromage et épinard sauce enrobante à l'ail maison	Nouveauté: Hachis parmentier avec purée de légumes (carottes, courgettes)	Steak de colin sauce cubaine
Courgettes bio à la tomate Boulgour bio	Compotée de tomate Pommes lamelles vapeur	Penne b		Epinards hachés béchamel Riz créole
Petit suisse sucré Petit suisse aux fruits	Bûchette mi-chèvre Tomme noire	Fromage blanc pêche au sirop sauce mangue abricot	Camembert Carré de l'est	Yaourt brassé fraise b Yaourt nature b et sucre
Fruit de saison Fruit de saison	Compote de pommes Compote pomme-banane		Fruit de saison Fruit de saison	Moëlleux fromage blanc vanille maison
Vinaigrette traditionnelle à l'échalotte	Vinaigrette traditionnelle au basilic	Vinaigrette traditionnelle	Vinaigrette traditionnelle à l'échalote	Vinaigrette traditionnelle ciboulette
GOUTER				
Cotentin Coupelle de compote de pomme Baguette	Yaourt nature et sucre Jus d'orange coupelle Confiture d'Abricots Baguette	Briquette de lait demi écrémé Fruit de saison Palet breton	Petit suisse sucré Fruit de saison Cake maison	Lait demi-écrémé Fruit de saison Petits beurre



Menus de Chaville

Menu Rond














lundi 18 mars 2019	mardi 19 mars 2019	mercredi 20 mars 2019	jeudi 21 mars 2019	vendredi 22 mars 2019
 Nouveauté: Velouté de carottes et d'oranges	 Céleri râpé bio Salade de crudités bio (carottes/ céleri/ chou blanc)	Concombre vianigrette Tomate vonaigrette	 Radis en rondelles sauce enrobante à l'échalote	 Chou blanc râpé bio Carottes râpées bio
 Escalope de porc <i>*Sauté de poulet sauce charcutière</i>	 Bœuf sauté bourguignon	Colin à la brésilienne	Boulette azukis sauce maison, fraîcheur 	 Poulet rôti
 Poêlée de légumes bio Blé bio au safran	Haricots blancs au jus	 Riz pilaf bio	Petits pois saveur du jardin	Pommes rissolées
Petit suisse sucré Petit suisse aux fruits	Tomme blanche Saint Nectaire	 Emmental bio Gouda bio	Petit Louis	Saint Môret Fraidou
Fruit de saison Fruit de saison	Mousse au chocolat au lait 70% Gélifié au chocolat 30%	Compote pomme Compote pomme pêche	Chou vanille	 Milk shake abricot maison
	 Vinaigrette traditionnelle au basilic	 Vinaigrette traditionnelle		 Vinaigrette traditionnelle ciboulette+pain de campagne
GOUTER				
Lait demi-écrémé Coupelle de compote de pomme Coupelle de confiture de fraises Baguette	Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison Sablé Retz	Briquette de lait chocolaté Fruit de saison Petits beurre	Yaourt nature et sucre Fruit de saison coupelle Confiture d'Abricots Baguette	 Lait demi-écrémé Fruit de saison Quatre quart maison



Menus de Chaville


















Menu des ENFANTS

(menu élaboré par les enfants)

lundi 25 mars 2019	mardi 26 mars 2019	mercredi 27 mars 2019	jeudi 28 mars 2019	vendredi 29 mars 2019
Endives et pommes Mâche et betteraves.	Macédoine vinaigrette Salade de Haricots verts	 Concombre bio vinaigrette Chou blanc râpé bio	 Carottes râpées bio Salade verte bio	Maquereau à la tomate Oeufs durs mayonnaise
Omelette	Steak haché de cabillaud	 Bœuf sauté à la tomate	Nuggets de blé	 Chicken wings
 Haricots beurre à la tomate Blé BIO et jus de légumes	Riz créole à la tomate	 Purée pdt brocolis céleri	Frites friteuse	Petits pois à la lyonnaise
Petit suisse aux fruits Petit suisse sucré	Saint Nectaire Emmental	Fromage blanc nature Pêches au sirop Brisures de Spéculoos	Yaourt nature sauce abricots Yaourt nature sucré	Fromage fondu Président P'tit Louis
 Coup. purée pomme BIO Coup. purée pomme fraise BIO	 Fruit de saison bio Fruit de saison bio		Beignet aux pommes	Fruit de saison Fruit de saison
 Vinaigrette traditionnelle à l'échalote	 Vinaigrette traditionnelle au basilic	 Vinaigrette traditionnelle	 Vinaigrette traditionnelle à l'échalote	
GOUTER				
Lait demi-écrémé Tablette de chocolat au lait Fruit de saison Baguette	 Yaourt nature et sucre Cake au chocolat maison Jus de raisin	Briquette de lait demi écrémé Palet breton Fruit de saison	Fromage fondu Président Jus d'orange Baguette	Lait demi-écrémé Coupelle compote pomme banane Coupelle de confiture de fraises Baguette



Menus de Chaville

lundi 1 avril 2019	mardi 2 avril 2019	mercredi 3 avril 2019	jeudi 4 avril 2019	vendredi 5 avril 2019
Salade de maïs 30% Nouveauté : Fenouil vinaigrette 70 %	 Salade du chef (salade verte/ dés emmental/ dés de jambon de dinde/ olives)  Carottes râpées	Salade de Betteraves Macédoine vinaigrette	 Rillettes de la mer Maquereau à la tomate	 Chou rouge râpé bio vinaigrette Céleri râpé bio
 Poulet émincé sauce colombo	Pavé de colin aux herbes de provences	 Sauté de boeuf sauce crème	Filet de hoki sauce cubaine	 Blé Bio et sa base tandoori (haricot, navet, carottes, épice tandoori...)
 Boulgour bio	Pommes lamelles Brocolis braisés	Carottes aux saveurs du midi Semoule	Jardinière de légumes Riz créole	
Saint Nectaire Mimolette (bloc)	Fromage frais aux fruits Fromage frais sucré	Cotentin Fromage fondu président	 Yaourt brassé banane b Yaourt nature bio et sucre	Emmental Gouda
Fruit de saison Fruit de saison	 Moëlleux aux fruits maison	 Flan vanille BIO	Fruit de saison Fruit de saison	 Coup. purée pomme BIO Coup. purée pomme fraise BIO
 Vinaigrette traditionnelle à l'échalotte	 Vinaigrette traditionnelle au basilic	 Vinaigrette traditionnelle		 Vinaigrette traditionnelle ciboulette
GOUTER				
 Lait demi-écrémé Cake aux pépites de chocolat maison Coupelle de compote de pomme	Yaourt nature et sucre Jus d'orange Petits beurre	Briquette de lait chocolaté Fruit de saison Sablé Retz	Fraidou Fruit de saison Baguette	Lait demi-écrémé Coupelle compote pomme fraise coupelle Confiture de groseilles Baguette


















Menus de Chaville

lundi 8 avril 2019	mardi 9 avril 2019	mercredi 10 avril 2019	jeudi 11 avril 2019	vendredi 12 avril 2019
Salade de tomates Concombre en salade	Salade verte bio Carottes râpées bio	Rillettes thon Oeufs durs mayonnaise	Coeur de palmier et maïs Betteraves bio	Céleri râpé bio Salade verte bio
Omelette	Filet de limande meunière	Rôti veau et jus	Colin à la brésilienne (jus de citron vert, herbe aromatique)	Poulet sauce bercy (échalote, persil, concentré de tomate...)
Courgettes bio à la tomate Riz pilaf	Petits pois à la lyonnaise	Haricots verts bio Blé BIO et jus de légumes	Purée carotte et patate douce	Tortis bio
Petit moulé nature Fromy	Camembert Tomme blanche	Gouda Saint Paulin	Petit suisse aux fruits Petit suisse sucré	Fromage blanc compote de pomme brisures speculos
Mousse au chocolat au lait 70% Gélifié au chocolat 30%	Cake ananas caramel m	Fruit de saison Fruit de saison	Fruit de saison Fruit de saison	
Vinaigrette traditionnelle à l'échalote	Vinaigrette traditionnelle au basilic		Vinaigrette traditionnelle à l'échalote	Vinaigrette traditionnelle ciboulette
GOUTER				
Lait demi-écrémé Galette Saint Michel Coupelle compote pomme banane	Lait demi-écrémé Coupelle compote pomme fraise Mini roulé à la fraise	Briquette de lait demi écrémé Fruit de saison Quatre quart au chocolat maison	Camembert Jus de pommes baguette	Yaourt nature et sucre Fruit de saison coupelle Confiture d'Abricots Baguette













Menus de Chaville

lundi 15 avril 2019	mardi 16 avril 2019	mercredi 17 avril 2019	jeudi 18 avril 2019	vendredi 19 avril 2019
Concombre en salade Radis râpé et maïs	Salade de tomates Salade de mâche et betterave	Macédoine vinaigrette Poireaux vinaigrette	Carottes râpées bio Chou rouge râpé bio vinaigrette	Cœur de scarole Courgettes râpées
 Bœuf sauté sauce crétoise	 Escalope de porc provençale <i>*Dinde émincée à la provençale</i>	Steak de colin aigre doux		Filet de hoki pané
 Carottes bio braisées	Frites friteuse	 Coquillettes bio	Boulgour façon couscous végétarien	 Epinards bio à la béchamel Pommes cube vapeur
 Yaourt nature "Ferme de Viltain" et Dosette de sucre en poudre Yaourt nature "Ferme de Viltain" et Coupelle de confiture de fraises	Fromage blanc nature +Miel Fromage blanc sucré	Edam Mimolette (bloc)	 Camembert bio Emmental bio	Fraidou pavé demi sel
 Cake au chocolat maison	Fruit de saison Fruit de saison	 Fruit de saison bio Fruit de saison bio	Ananas au sirop Pêches au sirop	Gélatifié chocolat 30% mousse chocolat au lait 70%
 Vinaigrette traditionnelle à l'échalotte	 Vinaigrette traditionnelle au basilic	 Vinaigrette traditionnelle	 Vinaigrette traditionnelle à l'échalote	
GOUTER				
Lait demi-écrémé Fruit de saison Tablette Chocolat au lait Baguette	Yaourt nature et sucre coupelle Confiture de groseilles Jus de pommes Baguette	Briquette de lait chocolaté Fruit de saison Palet breton	 Lait demi-écrémé Cake à la vanille maison Coupelle de compote de pomme	Fromage fondu Président Jus d'orange Baguette














Menus de Chaville

lundi 22 avril 2019	mardi 23 avril 2019	mercredi 24 avril 2019	jeudi 25 avril 2019	vendredi 26 avril 2019
	 Carottes râpées bio Salade verte Bio et croutons	 Salade de tomate Concombre en salade	<i>Oeuf au nid sur salade</i>	Maquereau à la tomate Sardines à l'huile
	Filet de colin meunière FRAIS	Pané de blé à la tomate	 <i>Sauté de dinde</i>	 Bœuf sauté au jus
	Pommes rissolées	 Penne bio	<i>Flageolets</i>	 Jardinière légumes bio soleil Riz créole
	Yaourt nature sucré Yaourt nature et coupelle confiture abricot	Brie Carré de l'est	<i>P'tit Louis</i>	Gouda Emmental
	Fruit de saison Fruit de saison	Coupelle purée ome abricot bio Coupelle purée pomme bio	 <i>Façon brownies maison</i>	Fruit de saison Fruit de saison
		 Vinaigrette traditionnelle		 Vinaigrette traditionnelle ciboulette
GOUTER				
	Briquette de lait demi écrémé chocolat Tablette de chocolat au lait Fruit de saison Baguette	Fromage fondu Président Briquette de jus de pommes Baguette	Briquette de lait demi écrémé Fruit de saison Mini roulé chocolat	 Petit suisse sucré Briquette de jus d'orange Cake aux pépites de chocolat maison



Menus de Chaville

lundi 29 avril 2019	mardi 30 avril 2019	mercredi 1 mai 2019	jeudi 2 mai 2019	vendredi 3 mai 2019
 Taboulé Salade de boulghour tomate	Concombre en salade Radis et beurre		Salade de tomates Salade verte	Salade de Betteraves Haricots verts et maïs
 Escalope de porc aux olives <i>Emincé de poulet sauce olives</i>	pané blé fromage et épinards		 Poulet rôti	Aiguillette de colin meunière
Chou-fleur aux saveurs du midi	 Pate 1/2 complete Bio		 Carottes bio braisées	Pommes cube vapeur
 Tomme blanche bio Saint Paulin bio	Fromage blanc nature Pêches au sirop Topping mangue Abricots		Cotentin petit moulé ail et fines herbes	Yaourt nature sucré Yaourt nature et Miel
Fruit de saison Fruit de saison			 Moëlleux fromage blanc vanille maison	 Fruit de saison bio Fruit de saison bio
	 Vinaigrette traditionnelle au basilic		 Vinaigrette traditionnelle à l'échalote	 Vinaigrette traditionnelle ciboulette
GOUTER				
Yaourt nature + sucre Briquelette de jus de pommes Palet breton	Briquelette de lait demi écrémé Fruit de saison mini roulé		Briquelette de lait fraise Fruit de saison Petits beurre	Fromage fondu Président Coupelle de compote de pomme Baguette