












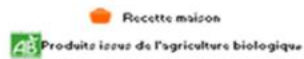


Menus de Chaville

Menu des enfants - Menu élaboré par les enfants de l'école Anatole France

lundi 2 septembre 2019	mardi 3 septembre 2019	mercredi 4 septembre 2019	jeudi 5 septembre 2019	vendredi 6 septembre 2019
Salade de tomates Concombre en salade	Salade de Betteraves Macédoine vinaigrette	Tarte au fromage Tarte aux légumes	Melon jaune Pastèque	Base tartinable thon curry Maquereau à la tomate
Pavé de merlu à la crème	 Escalope de porc aux oignons <i>*Emincé de poulet aux oignons</i>	Omelette	Nuggets de poisson	 Rôti de veau au basilic
 Riz b créole	 Boulgour b	Petits pois	Pommes noisettes	Haricots verts Flageolets
Cantal Gouda	Petits suisse aux fruits Petit suisse sucré	Brie Coulommiers	  Yaourt nature b + Dosette de sucre en poudre Yaourt nature b +Topping mangue Abricots	Emmental Camembert
 Coup. purée pomme abricot b Coup. purée pomme b	Fruit de saison Fruit de saison	Fruit de saison Fruit de saison	Chou à la vanille	Mousse au chocolat au lait 80% Gélifié au chocolat 20%
 Vinaigrette traditionnelle à l'échalote	 Vinaigrette traditionnelle au basilic		Les yaourts sont issus de la ferme de Rambouillet en format collectif : LOCAL et ECOLOGIQUE	
GOUTER				
 Yaourt nature et sucre Jus de pommes Petits beurre	Cotentin Fruit de saison Baguette 	Briquette de lait demi-écrémé Fruit de saison Palet breton	Lait demi-écrémé Coupelle de compote de pomme Tablette de chocolat au lait Baguette 	 Petits suisse aux fruits Jus d'orange Cake au chocolat m





Menus de Chaville

lundi 9 septembre 2019	mardi 10 septembre 2019	mercredi 11 septembre 2019	jeudi 12 septembre 2019	vendredi 13 septembre 2019
Salade de Haricots verts Coeur de palmier et maïs	Salade verte b Chou blanc râpé b	Salade de tomates Carottes râpées	Concombre à la crème ciboulette 70% Trio de crudités méditerranéen 30% (carotte jaune, carotte orange, navet)	Salade de riz niçois b Salade de boulghour tomate b
Poulet rôti sauce paëlla	Filet de limande sauce citron	Bœuf sauté sauce bery (concentré tomates, echalote, persil)	Blé façon couscous b (blé, légumes couscous, tomate, pois chiche, raisin sec)	Filet de hoki pané
Riz b créole	Courgettes en rondelles saveur aneth citron Pommes lamelles vapeur	Flageolets	Carottes saveur tomate sauge	
Cotentin Pavé demi sel	Yaourt nature+Coupelle de confiture de fraises Yaourt nature et sucre	Pont l'évêque Edam	Mimolette Tomme blanche	Petits suisse aux fruits Petit suisse sucré
Fruit de saison Fruit de saison	Moëlleux citron m	Coup. purée pomme b Coup. purée pomme fraise b	Gélifié au chocolat 20% Mousse au chocolat au lait 80%	Fruit de saison Fruit de saison
Vinaigrette traditionnelle à l'échalote	Vinaigrette traditionnelle au basilic	Vinaigrette traditionnelle	Vinaigrette traditionnelle à l'échalote	
GOUTER				
petit suisses aux fruits Fruit de saison Coupelle de confiture de fraises Baguette	Fromage blanc et sucre Jus d'orange Sablé Retz	Briquette de lait chocolaté Fruit de saison Petits beurre	Yaourt nature et sucre Fruit de saison miel Baguette	Lait demi-écrémé Coupelle de compote de pomme Quatre quart m

Recette maison
 Produits issus de l'agriculture biologique

Label Rouge
 Produits locaux

Fromage AOP
 Recette institut ducasse

elior
L'appétit du mieux

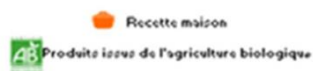
les poissons sont issus de la pêche durable



Menus de Chaville

Pain aux céréales


lundi 16 septembre 2019	mardi 17 septembre 2019	mercredi 18 septembre 2019	jeudi 19 septembre 2019	vendredi 20 septembre 2019
Salade de tomates Concombre en salade	Concombre et maïs vinaigrette Salade de tomates	Rillettes aux deux poissons m Maquereau à la tomate	Salade de pommes de terre à l'orientale(pois chiches, raisins, oignons, cumin) Taboulé	Carottes b râpées vgte Salade verte b
Sauté de bœuf sauce andalouse	Boulghour b méli mélo du potager (boulghour, lentille, carotte, échalote, épices colombo)	Poulet rôti	Rôti de porc au jus *Rôti de dinde au jus	Pavé de merlu sauce coco
Pate 1/2 complete b	Haricots verts Pommes cubes vapeur à l'ail	Carottes aux saveurs du midi	Riz créole	
Yaourt entier vanille b 70% Yaourt nature et sucre 30%	Camembert Coulommiers	Saint Paulin Gouda	Petit suisse sucré Petits suisse aux fruits	Petit moulé nature Fromy
Fruit de saison Fruit de saison	Gélifié au chocolat 20% Mousse au chocolat au lait 80%	Fruit de saison b Fruit de saison b	Soupe de fraise à la menthe	Compote pomme-banane Compote pomme abricot
Vinaigrette traditionnelle à l'échalote	Vinaigrette traditionnelle au basilic			Vinaigrette traditionnelle ciboulette
GOUTER				
Fromage fondu Président Jus d'orange Baguette	Lait demi-écrémé Tablette de chocolat au lait Fruit de saison Baguette	Fromage blanc sucré Palet breton Fruit de saison	Lait demi-écrémé Mini roulé au chocolat Coupelle compote pomme banane	Cake à l'orange m Yaourt nature et sucre Jus de raisin

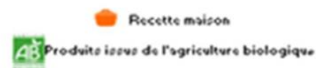


les poissons sont issus de la pêche durable



Menus de Chaville

















lundi 23 septembre 2019	mardi 24 septembre 2019	mercredi 25 septembre 2019	jeudi 26 septembre 2019	vendredi 27 septembre 2019
Salade de tomates Endives et pommes	 Taboulé Salade de riz à la parisienne (maïs, échalote, tomate, basilic)	Radis râpé et maïs Carottes râpées	 Salade verte b Chou blanc râpé b	Salade de Haricots verts Salade de Betteraves
 Chicken wings	Steak de colin sauce aneth	Boulette de soja basilic tomate	Filet de limande meunière	 Bolognaise b
Petits pois extra fins	 Brocolis braisés Blé b et jus de légumes	Piperade Semoule	 Poêlée de légumes béarnaise	 Papillons b
Mimolette (bloc) Bûchette mi-chèvre	Edam Montboissier	Fromage blanc nature Pêche au sirop Topping sauce mangue abricot	Fraidou Fromage frais sel de guérande	 Yaourt nature et sucre Yaourt nature+coupelle Confiture d'Abricots
 Coup. purée pomme banane b Coup. purée pomme fraise b	Fruit de saison Fruit de saison		 Riz au lait	Fruit de saison Fruit de saison
 Vinaigrette traditionnelle à l'échalote	 Vinaigrette traditionnelle au basilic	 Vinaigrette traditionnelle		 Vinaigrette traditionnelle ciboulette
GOUTER				
Sablé Retz Fromage blanc sucré Fruit de saison	 Yaourt nature et sucre Jus d'orange coupelle Confiture de groseilles Baguette	 Cake aux pépites de chocolat m Fruit de saison Brique de lait demi écrémé	Lait demi-écrémé Fruit de saison Petits beurre	Fromage fondu président Coupelle de compote de pomme Baguette 

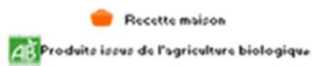


les poissons sont issus de la pêche durable



Menus de Chaville











lundi 30 septembre 2019	mardi 1 octobre 2019	mercredi 2 octobre 2019	jeudi 3 octobre 2019	vendredi 4 octobre 2019
Macédoine, agrémentée de mayonnaise Tomates et coeur de palmier	Concombre en salade Salade d'endives	Tarte au fromage Tarte aux légumes	 Chou rouge râpé b vinaigrette +Maïs Céleri râpé b	Salade Coleslaw Laitue Iceberg et croûtons
Aiguillette de colin meunière	 Bœuf sauté bourguignon	 Poulet rôti	Galette italienne (galette de blé tomate et mozzarella)	 Escalope de porc sauce tajine <i>*Sauté de poulet sauce tajine</i>
Haricots verts 70% Pommes lamelles vapeur 30%	 Riz b créole	 Chou-fleur b	 Purée de pommes de terre b	 Lentilles b au jus
Fromage blanc aux fruits Fromage blanc sucré	Camembert Carré de l'est	Saint Nectaire Tomme blanche	Petit suisse sucré Petits suisse aux fruits	Cotentin Fromy
Fruit de saison Fruit de saison	Compote de pommes Compote pomme abricot	Fruit de saison Fruit de saison	 Cake à la vanille	Mousse au chocolat au lait 80% Gélifié au chocolat 20%
 Vinaigrette traditionnelle à l'échalote	 Vinaigrette traditionnelle au basilic		 Vinaigrette traditionnelle à l'échalote	 Vinaigrette traditionnelle ciboulette
GOUTER				
Lait demi-écrémé Mini roulé au chocolat Coupelle compote pomme banane	Fromage blanc sucré Fruit de saison Tablette de chocolat au lait Baguette 	 Yaourt nature sucré Fruit de saison Quatre quart au chocolat	Camembert Jus de pommes Baguette 	Lait demi-écrémé Coupelle compote pomme fraise Palet breton.

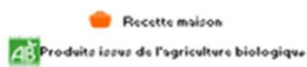


les poissons sont issus de la pêche durable



Menus de Chaville SEMAINE DU GOUT

lundi 7 octobre 2019	mardi 8 octobre 2019	mercredi 9 octobre 2019	jeudi 10 octobre 2019	vendredi 11 octobre 2019
 <p>Salade verte b Chou blanc râpé vinaigrette</p>	<p>Salade grecque (fêta, concombres, olives)</p>	 <p>Cake carottes à l'aneth</p>	 <p>Rillettes comme une brandade m</p>	 <p>Radis piccalilli (crème liquide, choux fleurs, carotte, cornichons, vinaigre, paprika)</p>
<p>Bœuf sauté bobotie (curry,abricot sec, raisin sec, oignons...)</p>	<p>Steak de colin sauce cerfeuil</p>	<p>Escalope de porc sauce jumbalaya (oignons, crème, curry, julienne de légumes) <i>*Emincé de poulet jumbalaya</i></p>	 <p>Tortelloni Pomodoro e Mozzarella à l'ail et à l'échalote b</p>	<p>Pavé de merlu sauce homardine (fenouil, crème liquide, tomates,thym frais, bisque de homard, oignons)</p>
 <p>Boulgour b safrané</p>	 <p>Courgettes en rondelles b à la tomate et à la sauge</p>	<p>Purée de céleri et pommes de terre</p>	<p>petit suisses aux fruits petit suisse sucré</p>	 <p>Riz b à l'indienne</p>
<p>Fromage blanc compote pommes spécul</p>	<p>Tomme blanche Edam</p>	<p>Yaourt nature et sucre Yaourt nature + Confiture de fraise</p>	<p>Fruit de saison Fruit de saison</p>	<p>Camembert Brie</p>
<p>Sauce salade passion (purée de fruits de la passion, huile de colza, moutarde)</p>	 <p>Cake des iles (au lait coco) m</p>	 <p>Salade Arlequin (Ananas frais+Pommes bicolore+Orange+Basilic)</p>	<p>Mousse au chocolat au lait 80% Gélifié au chocolat 20%</p>	
	<p>Vinaigrette traditionnelle au basilic</p>			
GOUTER				
<p>Fromage frais sucré Fruit de saison Coupelle de confiture de fraises Baguette</p>	 <p>Yaourt nature et sucre Jus d'orange Sablé Retz</p>	<p>Briquette de lait demi écrémé Fruit de saison Palet breton</p>	 <p>Lait demi-écrémé Cake à la vanille m Coupelle de compote de pomme</p>	 <p>Yaourt nature et sucre Tablette de chocolat au lait Jus de pommes Baguette</p>





















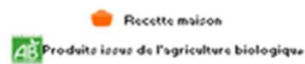
les poissons sont issus de la pêche durable



Menus de Chaville

Pain complet

lundi 14 octobre 2019	mardi 15 octobre 2019	mercredi 16 octobre 2019	jeudi 17 octobre 2019	vendredi 18 octobre 2019
 Salade verte b Chou blanc râpé b	Salade de Betteraves Salade de Haricots verts	 Taboulé Salade piémontaise sans jambon	 Base tartinable thon curry Maquereau à la tomate	  Céleri râpé b Cotilles b râpées à la méridionale
 Escalope de porc provençale (poivron, courgette) <i>*Poulet sauté à la provençale</i>	 Filet de limande sauce condiments (ail, oignon, tomate)	 Rôti de veau au miel	Boulette soja	Omelette
Petits pois saveur du midi	 Riz b aux petits légumes b	 Courgettes rondelles b saveur colombo	Pommes de terre et navets à la crème moutarde à l'ancienne	Pommes sautées
Cotentin Fraidou	Petits suisse aux fruits Petit suisse sucré	Emmental Brie	 Yaourt nature b +Dosette de sucre en poudre Yaourt nature b +Topping mangue Abricots	Gouda Pont l'évêque
Compote de pommes Compote pomme fraise	Fruit de saison Fruit de saison	Gélifié au chocolat 20% Mousse au chocolat au lait 80%	Fruit de saison Fruit de saison	 Cake myrtilles
 Vinaigrette traditionnelle à l'échalote	 Vinaigrette traditionnelle au basilic		 Les yaourts sont issus de la ferme de Rambouillet en format collectif : LOCAL et ECOLOGIQUE	 Vinaigrette traditionnelle ciboulette
GOUTER				
 Yaourt nature et sucre Jus de raisin Galette Saint Michel	Cotentin Fruit de saison Baguette	Briquette de lait demi-écrémé Fruit de saison Palet breton	Lait demi-écrémé Coupelle de compote de pomme Tablette de chocolat au lait Baguette	 Fromage frais aux fruits Jus d'orange Cake au chocolat m



les poissons sont issus de la pêche durable



VACANCES

Menus de Chaville

lundi 21 octobre 2019	mardi 22 octobre 2019	mercredi 23 octobre 2019	jeudi 24 octobre 2019	vendredi 25 octobre 2019
Salade de Haricots verts Salade de maïs	Macédoine vinaigrette Salade de Betteraves	Douceur aux champignons 70% (champignons morceaux , bechamel, sauce tomate) Salade de Betteraves 30%	Céleri rémoulade Endives et pommes	Concombre en salade Radis et beurre
NOUVEAUTE 2019: Gratin de la mer (pommes de terre BIO , colin, crevette, crème, oignon)	Poulet rôti	Galette espagnole (galette de riz et légumes)	Pavé de merlu sauce aïoli	Bœuf sauté aux pruneaux.
	Ratatouille Blé b et jus de légumes	purée de Pdt et légumes	Riz b créole	Aloo Gobi (chou fleur, pomme de terre, curry)
Petit moulé nature Pavé demi sel	Petits suisse aux fruits Petit suisse sucré	Coulommiers Mimolette	Yaourt nature et sucre Yaourt nature+Coupelle de confiture de fraises	Gouda b Camembert b
Mousse au chocolat au lait 80% Gélatifié au chocolat 20%	Fruit de saison Fruit de saison	Fruit de saison b Fruit de saison b	Ananas au sirop Abricots au sirop	Moëlleux spéculoos m
Vinaigrette traditionnelle à l'échalote	Vinaigrette traditionnelle au basilic	Vinaigrette traditionnelle	Vinaigrette traditionnelle à l'échalote	Vinaigrette traditionnelle ciboulette
GOUTER				
Briquette de lait demi écrémé Fruit de saison Mini roulé à la fraise	Yaourt nature et sucre Briquette de jus de pommes Palet breton	Briquette de lait demi écrémé Cake au miel m Fruit de saison	Fromage fondu Président Coupelle de compote de pomme Baguette	Fromage frais aux fruits Fruit de saison Petits beurre

Recette maison
 Produits issus de l'agriculture biologique

Label Rouge
 Produits locaux

Recette institut ducasse
 Fromage AOP

elior
L'appétit du mieux

les poissons sont issus de la pêche durable



VACANCES

Menus de Chaville

lundi 28 octobre 2019	mardi 29 octobre 2019	mercredi 30 octobre 2019	jeudi 31 octobre 2019	vendredi 1 novembre 2019
Maquereau à la tomate Thon relevé de mayonnaise	Salade verte b et croûtons Chou rouge râpé b vinaigrette	Potage Longchamps (petits pois)	Salade coleslaw Céleri râpé	
Steak de colin sauce Nantua	Escalope de porc charcutière *Émincé de dinde sauce charcutière		Filet de limande meunière	
Petits pois b à la lyonnaise Riz b créole	Semoule b	Fusili b à l'italienne	Haricots verts aux saveurs du midi	
Edam Saint Paulin	Camembert Pont l'évêque	Fromage blanc aux fruits Fromage blanc sucré	Petits suisse aux fruits Petit suisse sucré	
Fruit de saison Fruit de saison	Mousse au chocolat au lait 80% Gélifié au chocolat 20%	Fruit de saison Fruit de saison	Cake m	
	Vinaigrette traditionnelle au basilic		Vinaigrette traditionnelle à l'échalote	
GOUTER				
Briquette de lait demi écrémé Coupelle de compote de pomme Petits beurre	Briquette de lait demi écrémé Fruit de saison Palet breton	Cotentin Fruit de saison Baguette	Yaourt nature et sucre Briquette de jus de raisin Tablette de chocolat au lait Baguette	



les poissons sont issus de la pêche durable