





































## Menus de Chaville

lundi 5 novembre 2018	mardi 6 novembre 2018	mercredi 7 novembre 2018	jeudi 8 novembre 2018	vendredi 9 novembre 2018
Salade de riz à la niçoise Taboulé	 Salade du chef Bio (salade/ tomate/ emmental/ dès de dinde) Chou blanc râpé sauce vinaigrette	Velouté aux légumes	 Carotte râpée BIO assaisonnée Salade verte bio+Olives noires	Salade de Betteraves Chou-fleur Sauce cocktail
Colin à la brésilienne	 Sauté de boeuf sauce bédouin	 Chicken wings	Omelette	Haricots rouge sauce chili
Brocolis braisés Pommes vapeur	Légumes couscous Semoule bio et jus de légumes	 Spirales bio	Courgettes aux douceurs antillaises	 Riz bio créole
Yaourt nature et Miel  Yaourt nature sucré 	Bûchette mi- chèvre Gouda	Façon pêche melba	Fromage fondu Président Petit moulé ail et fines herbes	Petit suisse aux fruits Petit suisse nature et sucre
 Fruit de saison bio Pommes bicolore bio	Compote de pommes Compote pomme fraise		 Far façon Breton maison	Fruit de saison Fruit de saison
	Vinaigrette traditionnelle au basilic		Vinaigrette traditionnelle à l'échalote	Vinaigrette traditionnelle ciboulette
<b>GOUTER</b>				
Fromy Jus de pommes Baguette	Petit suisse sucré Tablette de chocolat au lait Poire Baguette	Brique de lait chocolaté Pommes Golden Galette Saint Michel	Yaourt nature et sucre  Jus de raisin Coupelle de confiture de fraises pains au céréales	 Fromage blanc sucré Jus d'orange Cake au miel maison
 Recette maison	 Label Rouge	 Fromage AOP		
 Produits issus de l'agriculture biologique	 Produits locaux			






## Menus de Chaville

lundi 12 novembre 2018	mardi 13 novembre 2018	mercredi 14 novembre 2018	jeudi 15 novembre 2018	vendredi 16 novembre 2018
Macédoine vinaigrette Salade de maïs	 Chou rouge râpé Salade coleslaw	  Salade de blé bio californienne ( blé/ maïs/ petit pois/ tomate/ ananas) Salade de riz à la parisienne ( riz / tomate/ basilic)	Mâche et betteraves. Salade hollandaise ( batavia/ carotte/ chou blanc/ cèleri râpé)	  Cèleri mayonnaise au curry. Laitue Iceberg et croûtons
Boulette de soja basilic tomate	Steak haché de saumon sauce estragon	 Sauté de porc civet <i>*Dinde émincée civet</i>	 Bœuf sauté aux oignons	Filet de merlu sauce orientale Mater: colin mariné au thym
 Carottes bio saveur midi Boullgour BIO et jus de légumes	Frites friteuse	 Haricots verts extras fins BIO	 Epinards bio à la béchamel Riz bio pilaf	 Gratin de Crècy ( carottes et pommes de terre)
Fraidou Petit moulé nature	 Saint Paulin bio Tomme bio	Fromage blanc nature et Topping mangue Abricots Fromage blanc sucré	Brie Coulommiers	 Saint Nectaire Montboissier
Raisin blanc Ananas frais	Mousse au chocolat au lait Gélifié au chocolat	Poire Banane	 Moelleux fromage blanc maison	 Compote de pommes bio Coup. purée pomme banane BIO
Vinaigrette traditionnelle à l'échalote	Vinaigrette traditionnelle au basilic		Vinaigrette traditionnelle à l'échalote	Vinaigrette traditionnelle ciboulette
<b>GOUTER</b>				
Yaourt nature et sucre  Jus de pommes Palet breton	Lait demi-écrémé Pommes bicolore Coupelle de confiture de fraises Baguette	 Briquette de lait fraise Cake au miel maison Orange	Coupelle de compote de pomme Petit suisse sucré Petits beurre	Fromage fondu Président Jus d'orange Baguette

 Recette maison

 Label Rouge

 Fromage AOP

 Produits issus de l'agriculture biologique

 Produits locaux
















elior 




# Menus de Chaville




## Menu Portugal

lundi 19 novembre 2018	mardi 20 novembre 2018	mercredi 21 novembre 2018	jeudi 22 novembre 2018	vendredi 23 novembre 2018
Céleri à la rémoulade Laitue Iceberg et croûtons	 Potage Dubarry maison	 Chou blanc râpé bio sauce vinaigrette Salade verte bio et lardons Croûtons	Cœur de palmier vinaigrette Salade de Betteraves	 Maquereau à la tomate Crème au thon à tartiner maison
 Emincé de dinde sauce lyonnaise	 Bolognaise bœuf bio	 Escalope de porc à la crème <i>Poulet sauté à la crème</i>	Steak de Colin sauce aux condiments	 pizza fromage tomate
Navets saveur du midi Semoule et jus de légumes	 Penne bio	Carottes Petits pois à la lyonnaise	 Riz Portugais	Salade verte
 Yaourt brassé fraise b Yaourt brassé banane b	Petit suisse sucré Petit suisse nature sans sucre et Miel	Camembert Carré de l'est	Saint Paulin Edam 	Tomme blanche Gouda
Ananas au sirop Pêches au sirop	Ananas frais Pommes bicolore	 Compote de pomme-fraise bio Compote de pommes bio	Poire Orange	 Semoule au lait maison
Vinaigrette traditionnelle à l'échalote		Vinaigrette traditionnelle	Vinaigrette traditionnelle à l'échalote	
<b>GOUTER</b>				
Camembert Poire Baguette	Fromage blanc sucré Jus de pommes Cigarette russe	Orange Briquette de lait demi écrémé Mini roulé à la fraise	 Yaourt nature + sucre  Jus de raisin Cake au chocolat maison	Petit suisse sucré Pommes bicolore Coupelle de confiture de fraises

 Recette maison

 Label Rouge

 Fromage AOP












 Produits issus de l'agriculture biologique

 Produits locaux

elior 




## Menus de Chaville

lundi 26 novembre 2018	mardi 27 novembre 2018	mercredi 28 novembre 2018	jeudi 29 novembre 2018	vendredi 30 novembre 2018
  Carottes râpées bio Chou blanc râpé bio sauce vinaigrette	Salade de Haricots verts Salade de Betteraves	Salade de maïs Macédoine mayonnaise	 Chou rouge BIO râpé sauce à l'ail Salade verte BIO et croûtons	Salade pommes de terre cube à la parisienne ( pdt/ tomate/ basilic) Boulghour à l'orientale ( boulghour/ pois chiche/ raisin sec/ tomate)
Colin sauce méridionale	 Poulet rôti	 Rôti de veau à la tomate	Croque monsieur à la tomate	Aiguillette de colin et sa sauce enrobante à l'ail
Epinards béchamel	 Blé BIO et jus de légumes	Gratin de Crécy ( pommes de terre carottes)	Pommes cubes à l'ail	Haricots beurrés à l'ail
Petit suisse aux fruits Petit suisse nature + sucre	Fromage fondu Président Petit moulé nature	 Gouda bio Emmental bio	Cotentin Croq lait	Yaourt nature "Ferme de Viltain" Yaourt nature "Ferme de Viltain" +Coupelle de confiture de fraises 
 Cake au citron maison	Compote pomme-cassis Compote de pommes	Banane Pommes bicolore	Mousse au chocolat au lait Gélifié au chocolat	Ananas frais Banane
	Vinaigrette traditionnelle au basilic	Vinaigrette traditionnelle	Vinaigrette traditionnelle à l'échalote	
<b>GOUTER</b>				
Lait demi-écrémé Pommes bicolore Coupelle de confiture de fraises Baguette	Fromage blanc sucré Jus d'orange Sablé Retz	Briquette de lait chocolaté Orange Petits beurre	Yaourt nature et sucre Poire coupelle Confiture d'Abricots Baguette 	 Lait demi-écrémé Coupelle de compote de pomme Gâteau au yaourt maison

 Recette maison

 Label Rouge

 Fromage AOP














 Produits issus de l'agriculture biologique

 Produits locaux

elior 



## Menus de Chaville


lundi 3 décembre 2018	mardi 4 décembre 2018	mercredi 5 décembre 2018	jeudi 6 décembre 2018	vendredi 7 décembre 2018
 Potage paysan maison	Macédoine vinaigrette Salade de maïs	 Rillettes de la mer au saumon Maquereau à la tomate	 Carottes BIO râpées vinaigrette Chou rouge local râpé vinaigrette BIO	Crèmeux frais ( radis / St Moret ) Trio crudité
Nuggets de blé	Poisson mariné au thym	 Sauté de boeuf à l'ancienne	 Poulet rôti	Filet de hoki sauce ciboulette <i>Mater: hoki pané</i>
 Semoule bio et jus de légumes	Purée de pommes de terre, Haricots verts et brocolis	 Poêlée de légumes Macaroni bio	Petits pois et carottes au jus	 Ratatouille Riz bio pilaf
Petit moulé ail et fines herbes Saint Môret	Carré de l'est Brie	 Yaourt nature+coupelle Confiture d'abricots  Yaourt nature sucré	Fraidou Rondelé	Fromage blanc nature Galette Saint Michel +Pêches au sirop
Fruit de saison Fruit de saison	 Compote de pommes bio Compote de pomme-abricot bio	Fruit de saison Fruit de saison	 Quatre quart au miel	
	Vinaigrette traditionnelle au basilic		Vinaigrette traditionnelle à l'échalote	Vinaigrette traditionnelle ciboulette
<b>GOUTER</b>				
Brique de lait chocolaté Tablette de chocolat au lait Fruit de saison Baguette	 Yaourt nature + sucre Jus d'orange Palet breton	Fromage fondu Président Fruit de saison baguette	Yaourt nature et sucre Jus de raisin Petits beurre	Lait demi-écrémé Coupelle compote pomme banane Corn flakes

 Recette maison

 Label Rouge

 Produits locaux











 Fromage AOP

 Produits issus de l'agriculture biologique

elior 



## Menus de Chaville

lundi 10 décembre 2018	mardi 11 décembre 2018	mercredi 12 décembre 2018	jeudi 13 décembre 2018	vendredi 14 décembre 2018
 Salade verte bio et mimolette Chou blanc râpé bio sauce vinaigrette	Salade coleslaw Salade d'endives	Salade de riz à la niçoise Taboulé	 Salade du chef Bio ( salade/ tomate/ emmental/ dès de dinde) Salade verte bio+Olives noires	Maïs et thon Coeur de palmier vinaigrette+Tomate
Filet de limande meunière	 Dinde émincée aux quatre épices	Pané blé fromage et épinard.	 Sauté de porc sauce blanquette <i>Poulet sauté sauce blanquette</i>	Aiguillette de colin meunière
Chou-fleur Brocolis	Pommes campagnarde	 Carottes bio saveur midi	Lentilles au jus	Courgettes à la Mexicaine Pommes vapeur
Petit suisse sucré Petit suisse nature et Miel	Tomme blanche Edam	Fromage blanc aux fruits Fromage blanc sucré	Mimolette (bloc) Montboissier	 Saint Paulin bio Tomme bio
 Cake poire caramel	 Flan à la vanille bio Yaourt nature BIO et sucre	Fruit de saison Fruit de saison	Mousse au chocolat au lait Gélifié au chocolat	Fruit de saison Fruit de saison
Vinaigrette traditionnelle à l'échalotte	Vinaigrette traditionnelle au basilic		Vinaigrette traditionnelle à l'échalotte	Vinaigrette traditionnelle ciboulette
<b>GOUTER</b>				
Fraidou Coupelle de compote de pomme Baguette	 Lait demi-écrémé Fruit de saison Cake nutolade et pépites	Briquette de lait fraise Fruit de saison Sablé Retz	Fromage blanc sucré Fruit de saison Petits beurre	 Yaourt nature + sucre Jus d'orange Gelée de groseille Baguette

 Recette maison

 Label Rouge

 Produits locaux

 Fromage AOP

 Produits issus de l'agriculture biologique

elior 














# Menus de Chaville



## Menu Fin d' Année

VACANCES

lundi 17 décembre 2018	mardi 18 décembre 2018	mercredi 19 décembre 2018	jeudi 20 décembre 2018	vendredi 21 décembre 2018
 Potage aux poireaux et aux pommes de terre maison	Salade de Betteraves Macédoine de légumes	 Chou rouge râpé et dés de mimolette Crèmeux frais ( radis / St Moret )	Choux de la mer ( chou garni d'une rilette de saumon)	salade verte et thon Carottes râpées
 Chicken wings	 Viande hachis parmentier BIO	Filet de merlu sauce bourride Mater: colin à la brésilienne	Sauté de poulet sauce Noël	Colin pané
 Ratatouille Blé BIO et jus de légumes	Purée de pommes de terre	 Coquillettes bio	Christmas Star	Haricots beurre Pommes rissolées
Cotentin Croc lait	Yaourt nature et miel  Yaourt nature sucré 	Camembert Carré de l'est	Moelleux nutolade pépites de chocolat Clémentine	Tomme blanche Gouda
Gélifié au chocolat Mousse au chocolat au lait	Fruit de saison Fruit de saison	Fruit de saison Fruit de saison		 Compote de pommes bio Compote de pomme-fraise bio
		Vinaigrette traditionnelle		Vinaigrette traditionnelle ciboulette
<b>GOUTER</b>				
Lait demi-écrémé Galette Saint Michel Coupelle compote pomme banane	 Yaourt nature + sucre  Jus de raisin Cake aux pépites de chocolat maison	Fromy Briquette de jus de pommes Baguette	Fromage blanc sucré Fruit de saison Coupelle de confiture de fraises Pain de campagne	Petit suisse sucré Coupelle compote pomme fraise Palet breton.

 Recette maison

 Produits issus de l'agriculture biologique

 Label Rouge

 Produits locaux










 Fromage AOP


elior 



# Menus de Chaville




lundi 24 décembre 2018	mardi 25 décembre 2018	mercredi 26 décembre 2018	jeudi 27 décembre 2018	vendredi 28 décembre 2018
Salade de Betteraves		Maquereau à la tomate	Salade coleslaw	Salade verte bio scc vinaigrette
 Sauté de porc sauce crétoise <i>Sauté de dinde sauce crétoise</i>		filet de colin sauce méridionale	 Omelette bio	 Rôti de veau au jus
 Carottes aux douceurs antillaises Lentilles (maison)		 Epinards bio à la béchamel Semoule bio et jus de légumes	Riz à la tomate	Petits pois extra à la lyonnaise
 yaourt brassé framboise abricot BIO Yaourt brassé banane b		Cotentin Croq lait	Petit suisse sucré Petit suisse nature et Coupelle de confiture de fraises	Saint Paulin Montboissier
Fruit de saison		Mousse au chocolat au lait	Coupelle de compote de poires+Speculoos	 Cake au citron maison
Vinaigrette traditionnelle à l'échalote			Vinaigrette traditionnelle à l'échalote	Vinaigrette traditionnelle ciboulette
<b>GOUTER</b>				
Fromage fondu Président Coupelle de compote de pomme Baguette		 Briquette de lait demi écrémé Fruit de saison Gâteau au chocolat maison	Briquette de lait chocolaté Palet breton Fruit de saison	 Yaourt nature sucre Tablette de chocolat au lait Briquette de jus de pommes

 Recette maison

 Label Rouge

 Fromage AOP

 Produits issus de l'agriculture biologique

 Produits locaux













# Menus de Chaville



lundi 31 décembre 2018	mardi 1 janvier 2019	mercredi 2 janvier 2019	jeudi 3 janvier 2019	vendredi 4 janvier 2019
Chou-fleur sauce cocktail		Taboulé	Salade verte BIO maïs BIO	Crèmeux frais ( radis / St Moret )
 Chicken wings		Filet de limande meunière	Nuggets blé	Filet de hoki sauce Bercy Mater: colin à la brésilienne
Haricots verts extra fins Pommes cubes à l'ail		Gratin du sud	Carottes rondelles aux saveurs du soleil	 Boulgour BIO et jus de légumes
Fromage fondu Président Petit moulé ail et fines herbes		Cotentin Fraidou	Yaourt nature et Miel Yaourt nature sucré	Tomme blanche Edam
 Fruit de saison bio		 Flan à la vanille bio	 Gâteau au chocolat	Fruit de saison
Vinaigrette traditionnelle à l'échalote				Vinaigrette traditionnelle ciboulette
<b>GOUTER</b>				
 Yaourt nature +sucre Briquette de jus de raisin Galette Saint Michel		Fromage fondu Président Briquette de jus de pommes Baguette	Briquette de lait demi écrémé Fruit de saison coupelle Confiture d'abricots Baguette	Petit suisse sucré Briquette de jus d'orange Palet breton

 Recette maison

 Label Rouge

 Produits locaux

 Fromage AOP

 Produits issus de l'agriculture biologique

