




















Menus de Chaville

lundi 2 novembre 2020	mardi 3 novembre 2020	mercredi 4 novembre 2020	jeudi 5 novembre 2020	vendredi 6 novembre 2020
Coeur de palmier vinaigrette Macédoine vinaigrette	Endives aux pommes Chou blanc râpé vinaigrette	Mâche et betteraves. Pomelos et sucre	 Potage aux poireaux et aux pommes de terre m	 Salade de crudités b (carottes, céleri, chou blanc) Salade coleslaw b
 Poulet rôti	Pavé de merlu sauce aneth	Semoule hindou végétarien (lentilles, pois chiches, tomate, oignons, mélange épices Tandoori)	Rôti de veau sauce blanquette	Steak de colin au curry
Frites friteuse	 Papillons b		Chou fleur ciboulette Blé bio 	Petits pois extra à la lyonnaise
 Yaourt nature b et sucre Yaourt brassé banane b	Tomme blanche Edam	Fromage fondu Président Fraidou	petit suisse aux fruits petit suisse nature et scure	Saint Nectaire Mimolette
Fruit 1 Fruit 2	Mousse au chocolat au lait Gélifié au chocolat	 Coup. purée pomme pêche b Coup. purée pomme b	Fruit 1 Fruit 2	 Gâteau au yaourt vanille m
Vinaigrette traditionnelle à l'échalote	Vinaigrette traditionnelle au basilic	Vinaigrette traditionnelle		Vinaigrette traditionnelle au basilic
GOUTER				
Lait demi-écrémé Tablette de chocolat au lait Fruit de saison Baguette	Yaourt nature et sucre Jus de raisin Galette Saint Michel	brique Lait chocolat Fruit de saison coupelle Confiture d'Abricots Baguette	Cotentin jus de pommes Baguette	 petit suisse aux fruits Jus d'orange Cake aux pépites de chocolat m



Menus de Chaville











lundi 9 novembre 2020	mardi 10 novembre 2020	mercredi 11 novembre 2020	jeudi 12 novembre 2020	vendredi 13 novembre 2020
Salade de Betteraves Salade de maïs	Carottes râpées Laitue Iceberg		 Céleri râpé b & Mayonnaise Salade verte b et croûtons	 Rillettes de la mer Maquereau à la moutarde
Filet de hoki sauce Nantua	 Omelette b		Filet de limande sauce tomate	 Sauté de porc sauce diablo (tomate, estragon, ail, vinaigre balsamique) <i>Sauté de dinde sauce diablo</i>
 Riz b pilaf	Blettes à la tomate Penne		 Purée carotte et patate douce	Haricots blancs au jus
chèvretine Coeur de dame	Yaourt nature & Coupelle de miel Yaourt nature & coupelle Confiture d'Abricots		Fromage blanc nature Pêches au sirop & coulis framboise	Emmental Saint Paulin
Fruit 1 Fruit 2	 Moëlleux aux marrons m			 Fruit 1 bio Fruit 2 bio
Vinaigrette traditionnelle à l'échalote	Vinaigrette traditionnelle au basilic		Vinaigrette traditionnelle à l'échalote	pain sésame
GOUTER				
Yaourt nature et sucre Jus de pommes Palet breton	Lait demi-écrémé Fruit de saison Coupelle de confiture de fraises Baguette		Fromage fondu Président Coupelle de compote de pomme Baguette	petit suisse aux fruits Jus d'orange Petits beurre



Menus de Chaville













Repas à thème : La valise des saveurs

lundi 16 novembre 2020	mardi 17 novembre 2020	mercredi 18 novembre 2020	jeudi 19 novembre 2020	vendredi 20 novembre 2020
Salade verte Céleri à la remoulade	Salade d'endives Pomelos et sucre	 Potage Longchamps m (petits pois, crème, pdt, oignons)	CAMBODGE : Salade asiatique (chou chinois/oignons) Salade verte	Terrine de légumes Terrine de poisson blanc
Merlu pané	 Riz b aux légumes et aux épices	 Sauté de boeuf sauce navarin	 LIBAN : Emincé de dinde sauce cajun	Filet de colin lieu safrané Maters : Hoki sauce safranée
 Poêlée de légumes b		Gratin de Crecy (carottes/ PDT)	LIBAN : Purée aux haricots rouges	 Blé b au safran
Pont l'évêque Cantal	Brebis crème Fromage frais sel de guérande	Fromage blanc et sucre Fromage blanc aux fruits	 FRANCE : Camembert b brie b	Buchette chèvre Carré de l'est
 Moëlleux coco mandarine m	Compote pomme fraise Compote pomme abricot	 Fruit 1 bio Fruit 2 bio	 PEROU : Crème onctueuse à la mangue m	Fruit 1 Fruit 2
Vinaigrette traditionnelle à l'échalote	Vinaigrette traditionnelle au basilic		Sauce salade passion	
GOUTER				
Lait demi-écrémé fruit de saison Petits beurre	Cotentin Fruit de saison Baguette	Briquette de lait demi écrémé berlingot compote Palet breton	Yaourt nature et sucre Jus de pomme Tablette de chocolat au lait Baguette	petit suisse aux fruits coupelle compote pomme Cake au chocolat m

















Menus de Chaville

lundi 23 novembre 2020	mardi 24 novembre 2020	mercredi 25 novembre 2020	jeudi 26 novembre 2020	vendredi 27 novembre 2020
Coeur de frisée Trio crudité	Salade de Betteraves Coeur de palmier et maïs	Tarte au fromage Tarte aux légumes	Radis et beurre Salade verte	Chou rouge râpé Bâtonnets de carottes enrobante échalote
 Semoule façon couscous b (Semoule, pois chiches, légumes et épices couscous)	 Bœuf sauté à l'échalote	Colin à la brésilienne	 Escalope de porc au jus <i>Escalope de poulet au jus</i>	 Brandade de Morue
	 Riz b aux petits légumes b	Petits pois extra à la lyonnaise	 Carottes Vichy b Lentilles b	
Fromage blanc nature bile de framboises & sucre roux	Montboissier Bleu	 Edam b Tomme b	Carré de l'est Coulommiers	 Yaourt nature b en seau & Sucre semoule Yaourt nature b en seau & Topping mangue
	Fruit 1 Fruit 2	Fruit 1 Fruit 2	 Cake au chocolat m	Ananas au sirop & Noix de coco râpée Pêches au sirop
Vinaigrette traditionnelle à l'échalote	Vinaigrette traditionnelle au basilic		Vinaigrette traditionnelle à l'échalote	Vinaigrette traditionnelle ciboulette
GOUTER				
Lait demi-écrémé Fruit de saison tablette chocolat 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 coupelle Confiture d'Abricots Baguette	 Lait demi-écrémé Coupelle de compote de pomme Quatre quart m















Menus de Chaville

lundi 30 novembre 2020	mardi 1 décembre 2020	mercredi 2 décembre 2020	jeudi 3 décembre 2020	vendredi 4 décembre 2020
Salade de Haricots verts Poireaux vinaigrette	 Carottes râpées b Salade verte b	Salade du chef (salade verte, des de fromage, croutons, olives) Salade d'endives	 Potage 4 légumes au paprika m	 Chou rouge râpé b vinaigrette Céleri râpé b & Mayonnaise
 Bolognaise bœuf b	Pavé de merlu sauce hongroise	 Sauté de porc à la crème <i>Sauté de dinde à la crème</i>		 Chicken wings
 Macaroni b	 Haricots beurres à l'ail Blé b au safran	Haricots blancs à la tomate	Tortellini Ricotta e Spinaci au curry	 Purée de carottes, céleris et potirons
petit suisse sucré petit suisse aux fruits	Yaourt nature & Coupelle de confiture de fraises Yaourt nature et sucre	Brie Bleu	Petit Louis Fournols	Saint Nectaire Cantal
Fruit 1 Fruit 2	 flan vanille m	 Coup. purée pomme b Coup. purée pomme abricot b	 Fruit b Fruit b	 crème de framboise au yaourt brassé m
Vinaigrette traditionnelle à l'échalote	Vinaigrette traditionnelle au basilic	Vinaigrette traditionnelle		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 et sucre 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















Menus de Chaville

lundi 7 décembre 2020	mardi 8 décembre 2020	mercredi 9 décembre 2020	jeudi 10 décembre 2020	vendredi 11 décembre 2020
Laitue Iceberg et maïs Trio crudité (carotte jaune, orange, navet)	 Salade coleslaw b Céleri râpé b & Mayonnaise	  Potage au potiron b	Radis et beurre Chou blanc râpé vinaigrette	Terrine de légumes terrine de poisson blanc
Aiguillette de colin meunière	 Dinde émincée aux quatre épices	Panê blé fromage épinards	Filet de hoki aux câpres	 Bœuf sauté à la dijonnaise
 Spirales b	Emincé de poireau béchamel Pommes lamelles vapeur	 Purée carotte et patate douce	 Courgette b braisée Boulgour b	 Riz b au curcuma
Yaourt nature et sucre Yaourt nature & coupelle Confiture d'Abricots	Coulommiers Saint Paulin	Fromage blanc aux fruits Fromage blanc et sucre	Mimolette Edam	Fraidou Fromage fondu Président
compote pomme fraise compote pomme	 pannacotta vanille et coulis framboise	Fruit 1 Fruit 2	 Stracciatella copeaux chocolat (mousse vanille et copeaux de chocolat)	Fruit 1 Fruit 2
Vinaigrette traditionnelle à l'échalote			Vinaigrette traditionnelle à l'échalote	Vinaigrette traditionnelle ciboulette
GOUTER				
Fraidou Coupelle de compote de pomme Baguette	Sablé Retz Fromage frais aux fruits Fruit de saison	 Briquette de lait demi écrémé Cake aux pépites de chocolat m berlingot compote de pomme	Lait demi-écrémé Fruit de saison Petits beurre	Yaourt nature et sucre Jus d'orange coupelle Confiture de groseilles Baguette



Menus de Chaville

Repas à thème : Menu de Noël









lundi 14 décembre 2020	mardi 15 décembre 2020	mercredi 16 décembre 2020	jeudi 17 décembre 2020	vendredi 18 décembre 2020
Endives aux pommes Carottes râpées	 Potage au potiron m	 Salade du chef b (dès de fromage, croutons, olives) Chou blanc râpé b	 Rillettes de la mer au saumon & Ciboulette & Mesclun	brocolis vianigrette betteraves vinaigrette
 Torti b au saumon	 Boulgour b aux légumes épicés	Steak de colin à la crème	 Escalope de poulet sauce Noël	 Sauté de porc basquaise <i>Sauté de dinde sauce basquaise</i>
petit suisse aux fruits petit suisse nature et sucre	Pont l'évêque Gouda	Emmental Montboissier	Pommes noisettes	  Lentilles bl
Mousse au chocolat au lait Géliblé au chocolat	Fruit 1 Fruit 2	Compote pomme banane Compote pomme cassis	 Tarte au chocolat m	 Fruit b Fruit b
Vinaigrette traditionnelle à l'échalote		Vinaigrette traditionnelle	Clémentine de Noël Pain aux céréales	
GOUTER				
Lait demi-écrémé Mini roulé à la fraise Coupelle compote pomme banane	Camembert Jus de pommes Baguette	Yaourt nature et sucre Fruit de saison palet breton	Fromage blanc et sucre Fruit de saison Tablette de chocolat au lait Baguette	 Lait demi-écrémé Coupelle compote pomme fraise quatre quart chocolat maison



Menus de Chaville



Vacances








lundi 21 décembre 2020	mardi 22 décembre 2020	mercredi 23 décembre 2020	jeudi 24 décembre 2020	vendredi 25 décembre 2020
Macédoine, agrémentée de mayonnaise Poireaux vinaigrette	Salade coleslaw Céleri rémoulade	Carotte batonnet sauce maison fromage blanc curry Radis et beurre	  Salade de riz b à la parisienne (maïs, échalote, oignons, tomate) Taboulé cuisiné b	
Pavé de merlu sauce aïoli	 Sauté de porc au jus <i>Sauté de dinde au jus</i>	  Quiche potiron fromage bm	Rôti de veau à l'ancienne	
 Quinoa b safrané	 Macaroni b à la tomate	Salade verte	Choux fleur aux saveurs du midi	
Fournols Tomme blanche	Fromage blanc nature Cubes de mangue & Cigarette russe	chèvretine Fraidou	petit suisse aux fruits petit suisse nature et sucre	
Fruit 1 Fruit 2		Crêpe au chocolat	Fruit 1 Fruit 2	
Vinaigrette traditionnelle à l'échalote		Vinaigrette traditionnelle		
GOUTER				
Yaourt nature et sucre Briquette de jus d'orange Sablé Retz	Briquette de lait demi écrémé Fruit de saison Coupelle de confiture de fraises Baguette	petit suisse aux fruits Fruit de saison Palet breton	 Briquette de lait demi écrémé Cake à la vanille m Coupelle de compote de pomme	



Menus de Chaville



Vacances

lundi 28 décembre 2020	mardi 29 décembre 2020	mercredi 30 décembre 2020	jeudi 31 décembre 2020	vendredi 1 janvier 2021
Salade de Betteraves Coeur de palmier et maïs	Laitue Iceberg et croûtons Chou rouge râpé	Carottes râpées Endives aux pommes	 Potage mussard m (flageolets, pdt, crème)	
Filet limande cubaine	 Escalope de porc sauce grand-mère (Champignon, ail, oignon, carotte) <i>Escalope de poulet grand mère</i>	 Bœuf sauté aux oignons	 Tortis b à l'italienne	
 Epinards b à la béchamel Riz b pilaf	Flageolets	Brocolis braisés Pommes lamelles vapeur		
Carré de l'est Bûchette mi-chèvre	Fromage blanc nature Compote de pommes & Cigarette russe	 Yaourt entier aromatisé vanille b Yaourt nature b et sucre	Pavé demi sel Cotentin	
 Fruit b Fruit b		 Clafoutis à la poire m	Fruit 1 Fruit 2	
Vinaigrette traditionnelle à l'échalote	Vinaigrette traditionnelle au basilic	Vinaigrette traditionnelle		
GOUTER				
Yaourt nature et sucre Briquette de jus de raisin Galette Saint Michel	Briquette de lait demi écrémé Tablette de chocolat au lait Fruit de saison Baguette	Fromage fondu Président Briquette de jus de pommes Baguette	Briquette de lait chocolat berlingot compote coupelle Confiture d'Abricots Baguette	