






























## Menus de Chaville

lundi 31 août 2020	mardi 1 septembre 2020	mercredi 2 septembre 2020	jeudi 3 septembre 2020	vendredi 4 septembre 2020
 Concombre <b>b</b> vinaigrette + Ciboulette	Tomate et mozzarella	 Salade de crudités bio ( carottes jaune, carotte orange, navet)	Terrine de légumes	  Taboulé cuisiné <b>b</b>
 Chicken wings	Pavé merlu sauce orientale ( tomate, oignons, ail , légumes couscous, cumin)	Omelette	Rôti de veau	Colin meunière
Pommes rissolées	 Légumes couscous <b>b</b> Semoule <b>b</b>	Ratatouille Riz créole	 Papillons <b>b</b>	Petits pois extra à la lyonnaise
Coulommiers	 Pont l'évêque <b>AOP</b>	Fromage blanc + sucre	Tomme blanche	 Yaourt nature 125G "Ferme de Viltain" et sucre
Mousse au chocolat au lait	 Cake aux carottes <b>m</b>	 Soupe de fruits rouge <b>m</b>	Fruit	Fruit
Vinaigrette traditionnelle à l'échalote	Vinaigrette traditionnelle au basilic	Vinaigrette traditionnelle		
<b>GOUTER</b>				
briquette Lait demi-écrémé tablette chocolat au lait Baguette 	Lait demi écrémé coupelle compote pomme banane coupelle confiture fraise Baguette	petit suisse aux fruits Fruit de saison Palet breton	 Lait demi-écrémé Cake à la vanille <b>m</b> Coupelle de compote de pomme	contentin jus d'orange baguette 
















## Menus de Chaville

lundi 7 septembre 2020	mardi 8 septembre 2020	mercredi 9 septembre 2020	jeudi 10 septembre 2020	vendredi 11 septembre 2020
Salade de Betteraves	Salade de concombres	Melon jaune	 Salade de farfalles à la catalane	 carottes râpées <b>b</b> vinaigrette
 Haricot Rouge <b>b</b> chili et riz <b>b</b>	 Sauté de dinde à l'échalote	Filet de limande sauce crème	 Sauté de boeuf à l'indienne (oignons, raisins sec, noix de coco, ananas, curry)	Merlu pané
	 Carottes Vichy <b>b</b> Blé <b>b</b>	 Purée de pommes de terre, Haricots verts et brocolis	 Chou-fleur <b>b</b>	Pommes smiles
petit suisse aux fruits	Fromage blanc + sucre	Camembert	Edam	Yaourt nature et coupelle confiture fraise
Fruit	Gâteau au yaourt citron <b>m</b>	 Coup. purée pomme bio	Fruit	 Mousse myrtille maison et spéculoos
Vinaigrette traditionnelle à l'échalote	Vinaigrette traditionnelle au basilic			Vinaigrette traditionnelle ciboulette
<b>GOUTER</b>				
Yaourt nature et sucre Jus de raisin Galette Saint Michel	Lait demi-écrémé Tablette de chocolat au lait Fruit de saison Baguette 	Fromage fondu Président Brique de jus de pommes Baguette 	petit suisse aux fruits jus d'orange Cake aux pépites de chocolat <b>m</b>	lait demi ecremé fruit de saison Coupelle confiture d'Abricots Baguette 















## Menus de Chaville

lundi 14 septembre 2020	mardi 15 septembre 2020	mercredi 16 septembre 2020	jeudi 17 septembre 2020	vendredi 18 septembre 2020
 Chou blanc râpé <b>b</b> Salade coleslaw <b>b</b>	Macédoine, agrémentée de mayonnaise Fenouil à la vinaigrette	Tarte aux légumes Tarte au fromage	Bâtonnets de carottes enrobante échalote  Radis base enrobante échalote	Céleri rémoulade  Laitue Iceberg et croûtons
 Poulet rôti	 Escalope de porc aux oignons <i>*Escalope de poulet aux oignons</i>	<b>Mater :</b> Steak de colin sauce safranée <b>Elem :</b> Filet de lieu noir sauce safranée	Tortellini Ricotta e Spinaci au curry	Filet de hoki au basilic
Epinards béchamel Pommes lamelles vapeur	 Lentilles <b>bl</b>	Haricots beurre		 Courgettes <b>b</b> à la provençale Semoule au jus <b>b</b>
 Yaourt brassé banane <b>b</b> Yaourt nature <b>b</b> et sucre	Mimolette (bloc) Saint Nectaire <b>AOP</b>	Cotentin Pavé demi sel	Bleu Bûchette mi-chèvre	Façon pêche melba (fromage blanc, pêche au sirop, brisure spéculoos)
 Quatre quart à la vanille maison	Fruit 1 Fruit 2	 Fruit 1 BIO Fruit 2 BIO	Mousse au chocolat au lait Gélatifié au chocolat	
Vinaigrette traditionnelle à l'échalote	Vinaigrette traditionnelle au basilic			Vinaigrette traditionnelle ciboulette
<b>GOUTER</b>				
Lait demi-écrémé Fruit de saison Coupelle de confiture de fraises Baguette 	Yaourt nature et sucre Jus de pommes Palet breton	 Briquette de lait demi écrémé Cake au miel <b>m</b> Fruit de saison	petit suisse aux fruits Jus d'orange Petits beurre	Fromage fondu Président Coupelle de compote de pomme Baguette 

















## Menus de Chaville

lundi 21 septembre 2020	mardi 22 septembre 2020	mercredi 23 septembre 2020	jeudi 24 septembre 2020	vendredi 25 septembre 2020
Salade de tomates Carottes râpées	Mâche et betteraves. Endives et noix	 Taboulé cuisiné <b>b</b>  Salade de riz <b>b</b> à la parisienne	 Chou rouge râpé <b>b</b> vinaigrette Concombre <b>b</b> vinaigrette	 Rillettes de la mer Maquereau à la moutarde
Colin à la brésilienne	 Escalope de poulet sauce bercy	 sauté de veau au colombo	Boulette de soja nature sauce à tremper fromage blanc curry	Merlu pané
 Boulgour <b>b</b>	Petits pois extra à la lyonnaise	Poêlée de légumes <b>b</b> saveur antillaise	Gratin de Crecy ( carotte, pdt)	 Coquillettes <b>b</b> à la tomate
Gouda Fournols	Fromage blanc nature + Cubes de mangue + Cigarette russe	petit suisse aux fruits petit suisse nature et sucre	Coulommiers Brie	Saint Paulin Montboissier
Compote pomme-ananas Compote pomme-cassis		Fruit 1 Fruit 2	 Moëlleux spéculoos <b>m</b>	Fruit 1 Fruit 2
Vinaigrette traditionnelle à l'échalote	Vinaigrette traditionnelle au basilic		Vinaigrette traditionnelle à l'échalote	
<b>GOUTER</b>				
Lait demi-écrémé Fruit de saison Petits beurre	Cotentin Fruit de saison Baguette 	briquette Lait demi-écrémé Fruit de saison Palet breton	Yaourt nature et sucre Jus de raisin Tablette de chocolat au lait Baguette 	 petit suisse aux fruits Coupelle de compote de pomme Cake au chocolat <b>m</b>

















## Menus de Chaville

lundi 28 septembre 2020	mardi 29 septembre 2020	mercredi 30 septembre 2020	jeudi 1 octobre 2020	vendredi 2 octobre 2020
Chou-fleur Salade de Betteraves	Concombre en salade Céleri râpé + pommes	Trio crudité ( carottes jaune, carotte orange, navet) Salade du chef ( salade verte, emmental, croustons)	 Rillettes de la mer maison Maquereau moutarde	Laitue Iceberg et croûtons Radis rondelle et maïs
Saumon à la crème	 Blé <b>b</b> à l'andalouse ( blé, haricot blanc, poivons, tomate)	 Poulet rôti	 Bœuf sauté au jus	Steak de colin sauce aneth
 Macaroni <b>b</b>		Piperade Riz créole	 carottes vichy <b>b</b> Lentilles <b>bl</b> 	Purée carotte et patate douce
petit suisse aux fruits petit suisse nature et sucre	Bûchette mi-chèvre Bleu	 Edam <b>b</b> Camembert <b>bl</b> 	Mimolette (bloc) Emmental	Fromage blanc nature + Billes de framboises + Brisures de Spéculoos
Fruit 1 Fruit 2	 Coup. purée pomme <b>b</b> Coup. purée pomme fraise <b>b</b>	 Cake au citron <b>m</b>	Fruit 1 Fruit 2	
Vinaigrette traditionnelle à l'échalote	Vinaigrette traditionnelle au basilic	Vinaigrette traditionnelle		Vinaigrette traditionnelle ciboulette
<b>GOUTER</b>				
Lait demi-écrémé coupelle compote pomme pêche 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 coupelle compote pomme Coupelle confiture d'abricots Baguette 	 Lait demi-écrémé fruit de saison Quatre quart <b>m</b>



## Menus de Chaville

lundi 5 octobre 2020	mardi 6 octobre 2020	mercredi 7 octobre 2020	jeudi 8 octobre 2020	vendredi 9 octobre 2020
Salade de Haricots verts Poireaux vinaigrette	Chou blanc râpé vinaigrette Chou rouge râpé	 Salade verte <b>b</b> Salade du chef <b>b</b> ( salade verte, emmental, croutons)	 Pizza tomate fromage	Carottes râpées Céleri rémoulade 
Hoki sauce cubaine	 Spirales BIO à l'italienne	 Boulette de bœuf <b>b</b> sauce diablo	 escalope de poulet au basilic	<u>Mater</u> : Steak de colin sauce bourride <u>Elem</u> : Filet de colin lieu sauce bourride
 Riz <b>b</b> pilaf		Haricots verts	Poêlée de légumes saveur soleil	 Chou-fleur <b>b</b> Blé <b>b</b> au safran
Fromage blanc aux fruits Fromage blanc et sucre	Tomme blanche Gouda	Brie Carré de l'est	 Yaourt nature <b>bl</b> en seau + Sucre semoule  Yaourt nature <b>bl</b> en seau + Confiture de fraise	Pont l'évêque <b>AOP</b> Saint Nectaire <b>AOP</b>
Fruit 1 Fruit 2	Mousse au chocolat au lait Gélifié au chocolat	 Semoule au lait <b>m</b>	Fruit 1 Fruit 2	Crêpe au chocolat
Vinaigrette traditionnelle à l'échalote	Vinaigrette traditionnelle au basilic	Vinaigrette traditionnelle		
<b>GOUTER</b>				
Lait demi-écrémé Tablette de chocolat au lait Fruit de saison Baguette 	Fromage fondu Président Jus d'orange Baguette 	Fromage blanc et sucre mini roulé chocolat Fruit de saison	 Lait demi-écrémé coupelle compote pomme banane Caké à l'orange <b>m</b>	Yaourt nature et sucre Jus de raisin beurre baguette



## Menus de Chaville

### SEMAINE DU GOUT " elections gourmandes

\* "













lundi 12 octobre 2020	mardi 13 octobre 2020	mercredi 14 octobre 2020	jeudi 15 octobre 2020	vendredi 16 octobre 2020
Coeur de palmier vinaigrette + Cube de mimolette	Endives aux pommes	Toast de camembert et salade	salade anglaise :Salade verte b + Cheddar	Carottes râpées b à la tarentaise
Escalope de porc sauce vallée d'auge ( jus de pomme) <i>*Escalope de poulet vallée d'Auge</i>	Sauté de dinde sauce carotte spéculoos	Sauté de veau sauce montboissier	Pané mozzarella sauce mai on : enrobante à l'ail	Pavé de merlu sauce maison fromage frais
Semoule b	Haricots verts b Macaroni b	Confit d'endives et purée de pomme de terre	Purée carotte et patate douce	Riz b aux petits légumes b
Pont l'évêque	petit suisse aux fruits	Petit Louis	Yaourt pom tatin ( yaourt et compotée de pomme au four)	Bûchette mi-chèvre
Fruit	Pudding m	Fruit		Compote de pommes + Cigarette russe
Vinaigrette traditionnelle à l'échalote	Vinaigrette traditionnelle au basilic		Vinaigrette terroir	
<b>GOUTER</b>				
Sablé Retz petit suisse aux fruits Fruit de saison	Fraidou Coupelle de compote de pomme Baguette	brique de Lait demi-écrémé Cake aux pépites de chocolat m Fruit de saison	Lait demi-écrémé Fruit de saison Petits beurre	Yaourt nature et sucre Jus d'orange Coupelle confiture de groseilles Baguette

\* 5 Aliments sont mis à l'honneur : Pomme, fromage, endives, carottes et le pain sous différentes formes



## Menus de Chaville

### vacances

lundi 19 octobre 2020	mardi 20 octobre 2020	mercredi 21 octobre 2020	jeudi 22 octobre 2020	vendredi 23 octobre 2020
 Blé <b>b</b> à la provençale Salade de lentilles	Carottes râpées Céleri râpé	Brocolis tartare Salade de Betteraves	Mâche et betteraves. Crèmeux frais (radis râpé)	 Salade verte <b>b</b> salade coleslaw <b>B</b>
Filet de hoki sauce coco	 Escalope de poulet à la milanaise	 Semoule façon couscous <b>b</b>	Rôti de veau aux olives	  Brandade de poisson (purée <b>b</b> )
Printanière de légumes	 Macaroni <b>b</b>	Fromage blanc + sucre Fromage blanc aux fruits	 Gratin du sud	Munster <b>AOP</b> Edam
Coulommiers Bûchette mi-chèvre	petit suisse aux fruits petit suisse nature et sucre	Fromage blanc + sucre Fromage blanc aux fruits	Fromage fondu Président Cotentin	Munster <b>AOP</b> Edam
Fruit 1 Fruit 2	Compote de poires Compote pomme-pêche	Fruit 1 Fruit 2	 Gâteau à la pommes et à la cannelle <b>m</b>	Mousse au chocolat au lait Gélifié au chocolat
	Vinaigrette traditionnelle au basilic	Vinaigrette traditionnelle	Vinaigrette traditionnelle à l'échalote	Vinaigrette traditionnelle ciboulette
<b>GOUTER</b>				
briquette Lait demi-écrémé Mini roulé au chocolat berlingot compote pomme	Camembert briquette Jus de pommes Baguette 	 Yaourt nature et sucre Fruit de saison Quatre quart au chocolat <b>m</b>	briquette de lait Fruit de saison Tablette de chocolat au lait Baguette 	briquette Lait demi-écrémé fruit de saison Palet breton.



















# Menus de Chaville



## vacances

lundi 26 octobre 2020	mardi 27 octobre 2020	mercredi 28 octobre 2020	jeudi 29 octobre 2020	vendredi 30 octobre 2020
 Salade verte <b>b</b> et mimolette Salade coleslaw <b>b</b>	Taboulé  Salade de riz à la niçoise	Terrine de poisson blanc Terrine de légumes	Laitue Iceberg et maïs Chou rouge râpé	Salade d'endives Trio crudité
Colin pané	 Chicken wings	 Escalope de porc sauce diable <i>*Escalope de poulet à la diable</i>	 Bœuf sauté à la dijonnaise	 Gratin campagnard ( lentilles pommes de terre ) maison
Petits pois extra svr soleil.	Chou fleur et chou romanesco	Haricots blancs au jus	 Carottes <b>b</b> braisées Blé <b>b</b>	
Cantal <b>AOP</b> Mimolette (bloc)	petit suisse aux fruits petit suisse nature et sucre	 Camembert <b>bl</b>  Brie <b>b</b>	 Yaourt nature <b>b</b> et sucre Yaourt entier aromatisé vanille <b>b</b>	Tomme blanche Saint Paulin
Pêches au sirop Ananas au sirop	 Fruit 1 BIO Fruit 2 BIO	Fruit 1 Fruit 2	 Moëlleux myrtilles citron <b>m</b>	 Milk Shake pomme banane maison <b>m</b>
Vinaigrette traditionnelle à l'échalote			Vinaigrette traditionnelle à l'échalote	Vinaigrette traditionnelle ciboulette
<b>GOUTER</b>				
briquette Lait demi-écrémé Fruit de saison mini roulé fraise	Yaourt nature et sucre briquette Jus d'orange Sablé Retz	 briquette de lait Fruit de saison Cake à la vanille <b>m</b>	briquette Lait demi-écrémé Palet breton berlingot compote de pomme	petit suisse aux fruits Tablette de chocolat au lait fruit Baguette 