


























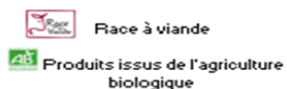


Menus de Chaville



Chandeleur

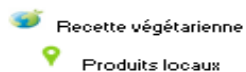
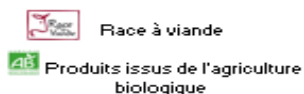
lundi 1 février 2021	mardi 2 février 2021	mercredi 3 février 2021	jeudi 4 février 2021	vendredi 5 février 2021
Salade de coquillettes b à la catalane  Salade de pommes de terre b à l'échalote 	Céleri râpé l Salade verte b 	 Potage paysan b Poireaux , pommes de terre , oignons , crème liquide , courgettes , carottes	Bâtonnets de carottes enrobante échalote Radis en rondelles enrobante à l'échalote	 Macédoine de légumes b & Mayonnaise Coeur de palmier et maïs
Colin pané	 Bœuf sauté sauce basquaise Oignon, ail, concentré de tomate, tomate, poivron rouge et vert, herbes de Provence	hoki à la tomate	 Escalope de porc au curry <i>Escalope de poulet au curry</i>	pizza fromage tomate
  Carottes bl saveur jardin	 Ratatouille Blé b	 Riz b pilaf	  Lentilles l es	 Salade composée b
 Petit suisse aux fruits b Petit suisse nature b et sucre	Cantal Pont l'évêque l	  Emmental b Camembert bl	  Yaourt nature Bio Local en seau et sucre cassonade Yaourt nature Bio Local en seau et confiture de fraise	Petit Louis Fromage frais sel de guérande
 Poires l es Pommes Golden l es	 Coup. purée pomme b Coup. purée pomme abricot b	 Fruit de saison b Fruit de saison b	Crêpe au chocolat	 Crème onctueuse à la framboise
	Vinaigrette traditionnelle au basilic			Vinaigrette traditionnelle ciboulette
GOUTER				
Lait demi écrémé fruit de saison croissant	Fromage frais aux fruits Petit beurre Fruit de saison	Briquette de lait demi écrémé Cake aux pépites de chocolat m Fruit de saison	Cotentin Coupelle de compote de pomme Pain campagne 	Yaourt nature et sucre Pur jus d'Orange coupelle Confiture de groseilles Baguette 





Menus de Chaville

lundi 8 février 2021	mardi 9 février 2021	mercredi 10 février 2021	jeudi 11 février 2021	vendredi 12 février 2021
<p>Potage au potiron b m</p>	<p>Salade verte b Salade Coleslaw b</p>	<p>Céleri râpé l et mayonnaise Carottes râpées blm</p>	<p>Rillettes de la mer au saumon Maquereau à la moutarde</p>	<p>Laitue Iceberg et maïs Salade du chef b</p>
<p>Riz b tandoori </p>	<p>Poulet rôti</p>	<p>Blanquette de veau</p>	<p>Bolognaise bœuf b</p>	<p>Filet de limande sauce aigre douce</p>
	<p>Frites friteuse</p>	<p>Petits pois b à la paysanne.</p>	<p>Macaroni b</p>	<p>Purée de pommes de terre, carottes et céleri</p>
<p>Bleu d'auvergne Saint Nectaire</p>	<p>Yaourt nature b et sucre Yaourt entier aromatisé vanille b</p>	<p>Coulommiers Carré de l'est b</p>	<p>Bûchette mi-chèvre Coeur de dame</p>	<p>Mimolette Gouda b</p>
<p>Fruit de saison b Fruit de saison b</p>	<p>Ananas au sirop Cocktail de fruits au sirop</p>	<p>Cake pomme tatin</p>	<p>Pommes Golden les Poires les</p>	<p>Mousse au chocolat au lait Gélifié au chocolat</p>
	<p>Vinaigrette traditionnelle au basilic</p>	<p>Vinaigrette traditionnelle</p>		<p>Vinaigrette traditionnelle ciboulette</p>
GOUTER				
<p>Lait demi-écrémé Mini roulé au chocolat Coupelle compote pomme banane</p>	<p>Camembert Pur jus de pomme douce 1L Baguette </p>	<p>Yaourt nature et sucre Fruit de saison Quatre quart au chocolat m</p>	<p>Fromage blanc et sucre Coupelle compote pomme fraise Tablette de chocolat au lait Pain céréales </p>	<p>Lait demi-écrémé Fruit de saison Palet breton.</p>

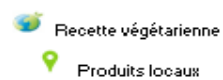
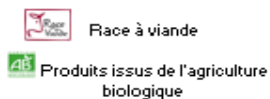




Menus de Chaville

VACANCES
























lundi 15 février 2021	mardi 16 février 2021	mercredi 17 février 2021	jeudi 18 février 2021	vendredi 19 février 2021
Salade de riz b à la parisienne (maïs, tomate, basilic) Salade de blé b californienne	Potage Longchamps m (Petits pois, pommes de terre, oignons, crème liquide) 	Pomelos b et sucre Mâche et betteraves.	Chou rouge râpé b à la vinaigrette Salade de crudités b	Carottes râpées blm Céleri râpé l
Omelette b	Bœuf sauté à l'oriental	Filet de poisson frais aux condiments	Emincé de dinde sauce jumbalaya	Rôti de veau aux oignons
Epinards b à la crème	Légumes couscous b Semoule b	Haricots verts b à la provençale Riz BIO créole	Emincé de poireau béchamel Coquillettes b	Lentilles bl es
Fromage blanc bl nature & Sucre semoule Fromage blanc bl nature & Coulis de framboise	Brie b Fromy	Pont l'évêque l Maroilles	Edam b Tomme b	Petit suisse aux fruits b Petit suisse nature b et sucre
Poires les Pommes Golden les	Fruit de saison b Fruit de saison b	Moelleux myrtilles citron m	Semoule au lait m	Coup. purée pomme banane b Coup. purée pomme fraise b
		Vinaigrette traditionnelle au basilic	Vinaigrette traditionnelle à l'échalote	Vinaigrette traditionnelle ciboulette
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 Pain aux noix	Fromage frais aux fruits Fruit de saison Pain au chocolat	Briquette de lait demi écrémé Cake à la vanille m Berlingot de compote de pommes	Yaourt nature et sucre Tablette de chocolat au lait Briquette de lait demi écrémé Baguette





Menus de Chaville

VACANCES

lundi 22 février 2021	mardi 23 février 2021	mercredi 24 février 2021	jeudi 25 février 2021	vendredi 26 février 2021
 Salade verte b & Cernaux de noix Radis râpé et maïs	 Potage cultivateur b (pommes de terre, carottes, navets, poireaux, pommes de terre)	 Salade Coleslaw b Chou rouge râpé b vinaigrette	 Carottes râpées blm Chou blanc râpé b à la vinaigrette	 Quiche potiron fromage b
 Chicken wings	Filet limande sauce hongroise	 Tortelloni Pomodoro e Mozzarella à l'ail et à l'échalote b	 Gigot d'agneau	Sauté de porc sauce rougail <i>Sauté de dinde sauce rougail</i>
 Haricots verts b aux parfums du jardin Boulgour b	 Carottes bl à la ciboulette Riz b créole	 Petit suisse aux fruits b Petit suisse nature b et sucre	Pommes rissolées	Purée de pomme de terre et poireaux
 Yaourt nature 125G "Ferme de Viltain l " & Dosette de sucre en poudre Yaourt nature 125G "Ferme de Viltain l " & Coupelle de confiture de fraises	Cantal Munster	 Petit suisse nature b et sucre	Fromage blanc nature Poires au sirop Amandes effilées	 Saint Paulin b Emmental
 Cake chocolat blanc m	 Pommes Goldens les Poires les 	 Compote de pomme b "maison"	 Fruit de saison b Fruit de saison b	
Vinaigrette traditionnelle à l'échalote		Vinaigrette traditionnelle au basilic	Vinaigrette traditionnelle à l'échalote	
GOUTER				
Briquette de lait demi écrémé Tablette de chocolat au lait Fruit de saison Baguette 	Yaourt nature et sucre Galette Saint Michel Briquette de jus de raisin	Fromage fondu Président Briquette de jus de pommes Pain aux céréales 	Briquette de lait demi écrémé Fruit de saison coupelle Confiture d'abricots Baguette 	 Fromage frais aux fruits Briquette de jus d'orange Cake aux pépites de chocolat m



Race à viande



Label Rouge



Recette végétarienne



Fromage AOP



Produits issus de l'agriculture biologique



Recette maison



Produits locaux



Bleu Blanc Cœur

