



Menus de Chaville

lundi 4 janvier 2021	mardi 5 janvier 2021	mercredi 6 janvier 2021	jeudi 7 janvier 2021	vendredi 8 janvier 2021
Mâche et betteraves Endives et noix	Salade verte & croutons Chou blanc râpé & raisins secs	Potage de 4 légumes paprika	Tarte au fromage Tarte poireaux	Carottes râpées maison Céleri râpé maison
Semoule façon couscous	Escalope de porc sauce dijonnaise *Escalope de poulet sauce dijonnaise	Sauté de bœuf sauce ancienne (Champignon de Paris, ail, carotte, poireau, oignon)	Pavé de merlu sauce aneth <i>(pêche durable MSC)</i>	Blanquette de dinde
Yaourt nature seau et sucre Yaourt nature seau et topping mangue abricot	Carottes BIO locales hraisées Lentilles	Petits pois à la Lyonnaise Pommes vapeur	Chou fleur saveur midi	Riz créole
Quatre quart	Brie Camembert BIO LOCAL	Pont l'Evêque Cantal	Petit suisse aux fruits Fromage frais nature et sucre	Emmental Saint Paulin
Coup compote de pomme Coup compote de pomme banane	Orange Pomme	Banane Ananas	Straciatella copeaux chocolat	
Pain				
Vinaigrette traditionnelle à l'échalote	Vinaigrette traditionnelle au basilic			Vinaigrette traditionnelle ciboulette
GOUTER				
Lait demi-écrémé poire Coupelle de confiture de fraises Baguette	Yaourt nature et sucre Pur jus de pomme douce Petit beurre	Brique de lait demi écrémé Cake au miel poire	Fromage fondu Président Coupelle de compote de pomme Pain céréales	Yaourt nature et sucre Pur jus d'Orange Croissant



Race à viande



Produits issus de l'agriculture biologique



Label Rouge



Recette maison



Recette végétarienne



Produits locaux



Fromage AOP



Bleu Blanc Cœur







Menus de Chaville

Epiphanie

lundi 11 janvier 2021	mardi 12 janvier 2021	mercredi 13 janvier 2021	jeudi 14 janvier 2021	vendredi 15 janvier 2021
Coquille pesto Taboulé	Potage de légumes	Carottes râpées BIO LOCAL Maison vinaigrette Céleri rémoulade LOCAL	Laitue iceberg Radis râpé & maïs	Coleslaw Chou rouge vinaigrette
Filet de limande sauce citron <i>(pêche durable MSC)</i>	Blé végétarien houmous	Poulet rôti paëlla	Aiguillette de colin meunière et citron	Rôti de veau sauce tomate
Haricots verts provençale		Riz paëlla s/ chorizo	Emincé de poireaux au gratin Semoule	Carottes braisées Pommes de terre cube vapeur
Petit suisse aux fruits Fromage frais nature et sucre	Saint Nectaire Monster	Fromage blanc nature et coulis framboise	Bûchette mi chèvre Coulommiers	Edam Camembert
pomme poire	orange Ananas	Pêche sirop BIO Abricot sirop	Galette des rois	Mousse au chocolat au lait Gélifié au chocolat
Pain				
		Vinaigrette traditionnelle	Vinaigrette traditionnelle à l'échalote	Vinaigrette traditionnelle ciboulette
GOUTER				
Lait demi-écrémé Coupelle de compote de pomme Beurre 8g Pain campagne	Cotentin Poire Baguette	Briquette de lait demi écrémé banane Palet breton	Yaourt nature et sucre Jus de raisin Tablette de chocolat au lait Baguette	Fromage frais aux fruits pomme bicolor Cake au chocolat

 Race à viande
 Produits issus de l'agriculture biologique

 Label Rouge
 Recette maison








 Recette végétarienne
 Produits locaux

 Fromage AOP
 Bleu Blanc Cœur

 elior



Menus de Chaville

lundi 18 janvier 2021	mardi 19 janvier 2021	mercredi 20 janvier 2021	jeudi 21 janvier 2021	vendredi 22 janvier 2021
Endives vinaigrette Iceberg & croutons	Potage chou-fleur  	Boulgour à la tomate Riz bio parisienne  	Mâche & betteraves Chou blanc râpé	Céleri râpé maison  Carottes râpées BIO LOCAL maison  
Sauté de bœuf sauce provençale (Concentré de tomate, ail, tomate, herbes de Provence, oignon, olive verte) 	Haricots rouge sauce chili  	Rôti de dinde sauce basilic 	Saucisse fumée  *saucisse volaille 	Filet de poisson FRAIS sauce oseille (pêche durable MSC)
Carottes vichy bio local   Blé BIO 	Riz créole 	Brocolis soleil 	Lentilles  	Semoule 
Pont l'Évêque  Maroille  	Emmental  Saint Paulin 	Yaourt nature BIO et sucre  Yaourt brassé banane 	Mimolette Brie	Petit suisse aux fruits  Fromage frais nature et sucre 
Gâteau amande chocolat blanc marrons 	Poire  Pomme 	Orange banane	Carré Bordelais 	Coup compote de pomme  Coup compote de pomme pêche 
Pain 				
Vinaigrette traditionnelle à l'échalote 			Vinaigrette traditionnelle à l'échalote 	Vinaigrette traditionnelle ciboulette 
GOUTER				
Lait demi-écrémé Poire  Pain au chocolat	Fromage blanc et sucre Pur jus d'Orange Coupelle de confiture de fraises Baguette 	Brique de lait chocolaté Pomme Sablé Retz	Croq lait Coupelle de compote de pomme Pain aux noix 	Lait demi-écrémé Banane Quatre quart 



Race à viande



Produits issus de l'agriculture biologique



Label Rouge



Recette maison



Recette végétarienne



Produits locaux



Fromage AOP



Bleu Blanc Cœur





Menus de Chaville

lundi 25 janvier 2021	mardi 26 janvier 2021	mercredi 27 janvier 2021	jeudi 28 janvier 2021	vendredi 29 janvier 2021
Mélange de crudité vinaigrette carotte jaune, orange, navet) Chou blanc râpé vinaigrette	Carottes râpées BIO LOCAL Pomelos bio & sucre	Rillettes de la mer Sardine à l'huile	Potage poireau pomme de terre	Salade verte & croutons Céleri rémoulade MAISON
Hoki sauce normande <i>(pêche durable MSC)</i>	Omelette nature	Navarin d'agneau	Spirale BIO saumon	Hachis de bœuf
Blé BIO safran	Haricots verts provençale Pomme vapeur	Riz créole		Purée de légumes pdt
Fromage blanc nature + Pêche sirop + amandes effilées	Edam Gouda	Petit suisse aux fruits Fromage frais nature et sucre	Cantal Saint Nectaire	Coulommiers Saint-Paulin
	Compote pomme maison	Ananas Orange	Pomme Poire	Moëlleux caramel
Pain				
Vinaigrette traditionnelle à l'échalote	Vinaigrette traditionnelle au basilic			Vinaigrette traditionnelle ciboulette
GOUTER				
Lait demi-écrémé Tablette de chocolat au lait Fruit de saison Pain céréales	Fraidou Pur jus d'Orange Baguette	Brique de lait demi écrémé Mini roulé à la fraise Fruit de saison	Fromage blanc et sucre Coupelle compote pomme banane Coupelle de miel Baguette	Cake à l'orange Yaourt nature et sucre Jus de raisin



Race à viande



Produits issus de l'agriculture biologique



Label Rouge



Recette maison



Recette végétarienne



Produits locaux



Fromage AOP



Bleu Blanc Cœur

