



Menus de Chaville

LE JOUR DU Végé



lundi 3 mai 2021	mardi 4 mai 2021	mercredi 5 mai 2021	jeudi 6 mai 2021	vendredi 7 mai 2021
Salade du chef Concombre vinaigrette	pate de campagne & Cornichons Oeufs durs , agrémentés de mayonnaise	Salade de boulghour tomate Salade de riz à la parisienne	Carottes râpées Salade de tomates	Céleri râpé Chou blanc râpé à la vinaigrette
Poulet rôti	Bœuf sauté au miel	Escalope de porc forestière <i>Escalope de poulet sauce forestière</i>	Tortelloni Pomodoro e Mozzarella 	Steak de colin sauce citron
Frites friteuse	Riz créole	Poêlée légume sav soleil		Petits pois carottes à la lyonnaise
Yaourt nature en seau & Cubes de mangue & sauce mangue	Petit suisse aux fruits Petit suisse nature et sucre	Pont l'évêque Cantal	Camembert Emmental	Tomme Carré de l'est
Yaourt nature en seau et cubes de mangue, amandes effilées sucre 	Fruit de saison Fruit de saison	Fruit de saison Fruit de saison	Flan vanille Crème dessert chocolat	Moëlleux aux Abricots
Vinaigrette traditionnelle à l'échalote			Vinaigrette traditionnelle à l'échalote	Vinaigrette traditionnelle ciboulette
GOUTER				
Lait demi-écrémé fruit de saison Beurre 8g Pain campagne I	Cotentin coupelle de compote de pomme Baguette	Briquette de lait demi écrémé Fruit de saison Palet breton	Yaourt nature et sucre Jus d'orange Pur jus Cake au chocolat	Fromage frais aux fruits Fruit de saison baguette Tablette au chocolat au lait

Le pain servi lors du déjeuner est fabriqué avec une farine issue d'une agriculture biologique



Produit issus de l'agriculture biologique



Produit "maison"



Produit Local (moins de 200 km de Chaville)



Fromage AOP



Le yaourt nature en seau provient de la ferme de Rambouillet . Il est servi aux enfants dans un ramequin afin de diminuer les emballages plastique individuel



Menus de Chaville

lundi 10 mai 2021	mardi 11 mai 2021	mercredi 12 mai 2021	jeudi 13 mai 2021	vendredi 14 mai 2021
Radis et beurre Concombre vinaigrette	Macédoine Salade de maïs	Carottes râpées Céleri râpé		
Pavé de merlu sauce printanière	Viande pour hachis parmentier	Sauté de dinde au basilic		
Mélange légumes haricots plats Quinoa	Purée de pommes de terre	Courgettes aux herbes Tortis		
Saint Nectaire Maroilles	Petit suisse aux fruits Petit suisse nature et sucre	Brie Edam		
Gâteau amande confiture de fraise 	Fruit de saison Fruit de saison	Riz au lait		
Vinaigrette traditionnelle à l'échalote	Vinaigrette traditionnelle au basilic	Vinaigrette traditionnelle		
GOUTER				
 Lait demi-écrémé Fruit de saison Pain au chocolat	 Fromage blanc et sucre jus de raisin coupelle Confiture d'Abricots Baguette	Brique de lait chocolaté Sablé Retz Berlingot de compote de pommes		

Le pain servi lors du déjeuner est fabriqué avec une farine issue d'une agriculture biologique



Produit issus de l'agriculture biologique



Produit "maison"



Produit Local (moins de 200 km de Chaville)



Fromage AOP



Nos recettes avant d'être proposé dans les menus sont testées et jugées par des enfants.



LE JOUR DU Végé

Menus de Chaville

MENU MAESTRO

lundi 17 mai 2021	mardi 18 mai 2021	mercredi 19 mai 2021	jeudi 20 mai 2021	vendredi 21 mai 2021
Carotte râpées Salade verte et croûtons	Concombre vinaigrette Salade de tomates	Rillettes de la mer Maquereau à la moutarde	Radis sauce enrobante échalote Bâtonnets de carottes sauce échalote	Salade des Alpes b Salade de coquillettes base brunoise au yaourt
Raviolis	Haricots rouge sauce chili	 Sauté de boeuf sauce diabolon	 Chicken wings et mayonnaise Bio	Filet de poisson frais sauce aneth
	Riz créole	Carottes Vichy Lentilles	Beignet de chou fleur	Ratatouille
Cantal Pont l'évêque	Camembert Carré frais	Petit suisse aux fruits Petit suisse nature et sucre	Fromage blanc nature & Sucre semoule Fromage blanc nature & Topping fraise	Saint Paulin Edam
Coup. purée pomme Coup. purée pomme fraise	Mousse au chocolat au lait 80% Gélifié au chocolat 20%	Fruit de saison Fruit de saison	Cake à la mangue	Fruit de saison Fruit de saison
Vinaigrette traditionnelle à l'échalote	Vinaigrette traditionnelle au basilic	GOUTER		
 Fraidou Pur jus d'Orange Baguette	 Lait demi-écrémé Fruit de saison coupelle de miel Pain aux céréales	Fromage blanc et sucre berlingot de compote Mini roulé à la fraise	 Lait demi-écrémé fruit de saison tablette de chocolat Baguette	Cake à l'orange Yaourt nature et sucre Jus de raisin

Le pain servi lors du déjeuner est fabriqué avec une farine issue d'une agriculture biologique



Produit issus de l'agriculture biologique



Produit "maison"



Produit Local (moins de 200 km de Chaville)



Fromage AOP



Nos pâtes sont fabriquées avec du blé et des œufs français dans une usine des hauts de France



Menus de Chaville

lundi 24 mai 2021	mardi 25 mai 2021	mercredi 26 mai 2021	jeudi 27 mai 2021	vendredi 28 mai 2021
	Salade de maïs Macédoine	LE JOUR DU Végé Salade verte Salade de tomates	Melon jaune Pomelos et sucre	Salade de boulghour tomate Salade de blé à la parisienne
	Merguez douce sauce orientale	Gratin campagnard (Lamelles de pommes de terre, lentilles, crème, ciboulette, raz el hanout)	Filet de limande sauce bourride	 Rôti de veau à la crème
	Semoule		Chou-fleur ciboulette Riz créole	Carottes cubes braisées
	Yaourt Les 2 vaches nature et sucre Yaourt brassé banane	Gouda Emmental	Petit suisse aux fruits Petit suisse nature et sucre	Mimolette Bûchette mi-chèvre
	Fruit de saison Fruit de saison	Pêches au sirop Cocktail de fruits au sirop	Crêpe au chocolat Beignet aux pommes	Fruit de saison Fruit de saison
	Vinaigrette traditionnelle au basilic	Vinaigrette traditionnelle		
GOUTER				
	 Cotentin Coupelle de compote de pomme Pain campagne	Briquette de lait demi écrémé Cake aux pépites de chocolat Fruit de saison	 Yaourt nature et sucre Pur jus d'Orange coupelle Confiture de groseilles Baguette	 Fromage nature et sucre Fruit de saison Croissant

Le pain servi lors du déjeuner est fabriqué avec une farine issue d'une agriculture biologique



Produit issus de l'agriculture biologique



Produit "maison"



Produit Local (moins de 200 km de Chaville)



Fromage AOP



Toutes nos viandes sont estampillées Label Rouge, signe de qualité supérieur.



Menus de Chaville

LE JOUR DU **végé**

lundi 31 mai 2021	mardi 1 juin 2021	mercredi 2 juin 2021	jeudi 3 juin 2021	vendredi 4 juin 2021
Concombre vinaigrette Salade verte	Carottes râpées Céleri râpé	Salade de Haricots verts Salade de Betteraves	Melon jaune Pastèque	Terrine de légumes Terrine de poisson blanc
Steak de colin à la crème	Émincé de dinde sauce charcutière	Filet de poisson frais sauce citron	omelette	Viande pour hachis parmentier
Epinards à la béchamel Riz créole	Lentilles	Semoule aux petits légumes	Ratatouille Purée de pommes de terre	Spirale et emmental râpé (remplace le produit laitier)
Petit suisse aux fruits Petit suisse nature et sucre	Fraidou Cotentin	Fromage blanc nature & Sucre semoule Fromage blanc nature & Coulis de framboise	Edam Brie	
Compote de pomme "maison"	Mousse au chocolat au lait Gélifié au chocolat	Fruit de saison Fruit de saison	Gâteau aux framboises	Fruit de saison Fruit de saison
Vinaigrette traditionnelle à l'échalote	Vinaigrette traditionnelle au basilic	Vinaigrette traditionnelle		
GOUTER				
Lait demi-écrémé Mini roulé au chocolat Fruit de saison	Portion de Camembert ind 30 g Pur jus de pomme douce 1L Baguette	Yaourt nature et sucre berlingot compote de pomme Quatre quart au chocolat	Fromage blanc et sucre fruit de saison coupelle confiture d'abricot Baguette de céréales	Lait demi-écrémé Coupelle compote pomme fraise Palet breton.

Le pain servi lors du déjeuner est fabriqué avec une farine issue d'une agriculture biologique



Produit issus de l'agriculture biologique



Produit "maison"



Produit Local (moins de 200 km de Chaville)



Fromage ADP



Depuis Octobre 2020 nous proposons à nos convives des compotes maison. Les pommes utilisées sont des pommes issues de vergers écoresponsables et sont labellisées HVE 2.



Menus de Chaville

lundi 7 juin 2021	mardi 8 juin 2021	mercredi 9 juin 2021	jeudi 10 juin 2021	vendredi 11 juin 2021
Radis râpé et maïs Salade de tomates	Salade de coquillettes au pesto Taboulé cuisiné	LE JOUR DU Végé Salade du chef Céleri râpé	Carottes râpées Concombre vinaigrette	Pizza tomate fromage
Poulet rôti	Sauté de porc sauce normande <i>Sauté de dinde sauce normande</i>		Roti de veau	Filet limande cubaine
Courgettes à la tomate Pommes cubes vapeur à l'ail	Purée carotte et patate douce	Ble végétarien houmous (: pois chiche, julienne de légumes, tomate)	Haricots verts à la provençale	Petits pois à la lyonnaise
Brie Camembert	Yaourt nature en seau & Sucre semoule Yaourt nature en seau & coupelle Confiture d'Abricots	Saint Paulin Tomme	Pont l'évêque Cantal	Fromage blanc aux fruits Fromage blanc et sucre
Moëlleux pomme cannelle	Fruit de saison Fruit de saison	Coup. purée pomme Coup. purée pomme abricot	Semoule au lait	Fruit de saison Fruit de saison
Vinaigrette traditionnelle à l'échalote		Vinaigrette traditionnelle	Vinaigrette traditionnelle à l'échalote	
GOUTER				
Lait demi-écrémé Fruit de saison Coupelle de confiture de fraises Baguette	Froidou Pur jus d'Orange Pain aux noix	Fromage frais aux fruits Fruit de saison Pain au chocolat	Yaourt nature et sucre Tablette de chocolat au lait Pur jus de pomme douce 1L Baguette	Lait demi-écrémé Cake à la vanille Coupelle de compote de pomme

Le pain servi lors du déjeuner est fabriqué avec une farine issue d'une agriculture biologique



Produit issus de l'agriculture biologique



Produit "maison"



Produit Local (moins de 200 km de Chaville)



Fromage AOP



A titre expérimental, pendant deux ans, les restaurants collectifs scolaires (publics ou privés) sont tenus de proposer, au moins une fois par semaine, un menu dit "végétarien", c'est à dire composé de protéines végétales pouvant aussi comporter des légumineuses, des céréales, œufs, et/ou des produits laitiers.



LE JOUR DU *végé*

Menus de Chaville

lundi 14 juin 2021	mardi 15 juin 2021	mercredi 16 juin 2021	jeudi 17 juin 2021	vendredi 18 juin 2021
Concombre vinaigrette Salade verte	Macédoine Coeur de palmier vinaigrette	Bâtonnets de carottes enrobante échalote Radis en rondelles enrobante à l'échalote	Pastèque Melon jaune	Salade de blé catalane Salade de pommes de terre à La parisienne
Pavé de merlu sauce aneth	Macaronis méditerranée (lentilles, courgettes, tomate, poivrons)	Sauté de veau à la tomate	Saucisses de Francfort <i>Saucisse pure volaille</i>	Colin pané
Haricots beurrés à l'ail Pommes campagnarde		Ratatouille Riz pilaf	Purée de pomme de terre	Courgettes à l'ail
Yaourt Les 2 vaches nature et sucre Yaourt à la vanille	Saint Nectaire Maroilles	Pavé demi sel Petit Louis	Montboissier Coulommiers	Fromage blanc nature & Sucre semoule Fromage blanc nature & Coulis de framboise
Gâteau au citron	Fruit de saison Fruit de saison	Abricots au sirop Poires au sirop	Mousse au chocolat au lait Gélifié au chocolat	Fruit de saison Fruit de saison
Vinaigrette traditionnelle à l'échalote	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	Fromage fondu Président Briquette de jus de pommes Baguette aux céréales	Lait demi-écrémé Fruit de saison coupelle Confiture d'Abricots Baguette	Fromage frais aux fruits Cake aux pépites de chocolat Pur jus d'Orange

Le pain servi lors du déjeuner est fabriqué avec une farine issue d'une agriculture biologique



Produit issus de l'agriculture biologique



Produit "maison"



Produit Local (moins de 200 km de Chaville)



Fromage AOP



Nous interdisons les produits avec des colorants et/ou arôme artificiel.



LE JOUR DU *Végé*

Menus de Chaville



lundi 21 juin 2021	mardi 22 juin 2021	mercredi 23 juin 2021	jeudi 24 juin 2021	vendredi 25 juin 2021
Salade verte Concombre vinaigrette	Betteraves Poireaux vinaigrette	Pastèque Melon jaune	Rillettes de la mer Maquereau à la moutarde	Carottes râpées Céleri rémoulade
Poulet rôti		hoki à la tomate	 Roti de veau à la lyonnaise	
Petits pois carottes à la lyonnaise	Boulgour façon couscous	riz créole	Poêlée de légumes blé	Macaroni saumon en cubes
Emmental Carré frais	Yaourt nature en seau & Sucre semoule Yaourt nature en seau & Coupelle de miel	Cantal Bleu	Petit suisse aux fruits Petit suisse nature et sucre	Saint Paulin Edam
Moëlleux aux fruits rouge	Fruit de saison Fruit de saison	Compote de pomme	Fruit de saison Fruit de saison	Mousse au chocolat au lait Gélifié au chocolat
Vinaigrette traditionnelle à l'échalote	Vinaigrette traditionnelle au basilic			Vinaigrette traditionnelle ciboulette
GOUTER				
Lait demi-écrémé Fruit de saison Coupelle de confiture de fraises Baguette	Fromage frais aux fruits Petit beurre Pur jus de pomme douce 1L	Briquette de lait chocolat Cake au miel Fruit de saison	Fromage fondu Président Coupelle de compote de pomme Pain aux céréales	Yaourt nature et sucre Croissant Pur jus d'Orange

Le pain servi lors du déjeuner est fabriqué avec une farine issue d'une agriculture biologique



Produit issus de l'agriculture biologique



Produit "maison"



Produit Local (moins de 200 km de Chaville)



Fromage AOP



La betterave provient de la ferme des Hauts de Villiers . C'est un légume riche en anti oxydants et minéraux. Son goût très doux et sucré, délicat, est apprécié par les enfants



Menus de Chaville



LE JOUR DU Végé

lundi 28 juin 2021	mardi 29 juin 2021	mercredi 30 juin 2021	jeudi 1 juillet 2021	vendredi 2 juillet 2021
Salade de riz à la parisienne Salade de blé californienne	Salade de tomates Salade du chef	pate de campagne & Cornichons <i>Oeufs durs</i>	Concombre vinaigrette Céleri râpé	Pastèque Melon jaune
Dinde émincée sauce normande	Bolognaise bœuf	Steak de colin sauce matelotte	Bœuf sauté à la provençale	Nuggets de blé enrobante ail
Haricots verts saveur du midi	Coquillettes	Boulgour aux petits légumes	Carottes saveur jardin Riz créole	Pommes sautées
Gouda Edam	Camembert Carré de l'est	Yaourt Les 2 vaches nature et sucre Yaourt brassé banane	Fromage blanc nature 50% Billes de framboises 50% & Brisures de Spéculoos	Saint Nectaire Fourme d'Ambert
Fruit de saison Fruit de saison	Coup. purée pomme abricot Coup. purée pomme fraise	Fruit de saison Fruit de saison		Flan pâtissier
	Vinaigrette traditionnelle au basilic		Vinaigrette traditionnelle à l'échalote	
GOUTER				
Lait demi-écrémé Coupelle de compote de pomme Beurre 8g Pain de campagne	Fromage frais aux fruits Fruit de saison Cake au chocolat	Briquette de lait demi-écrémé Fruit de saison Palet breton	Yaourt nature et sucre Jus de raisin Tablette de chocolat au lait Baguette	Cotentin Fruit de saison Baguette

Le pain servi lors du déjeuner est fabriqué avec une farine issue d'une agriculture biologique



Produit issus de l'agriculture biologique



Produit "maison"



Produit Local (moins de 200 km de Chaville)



Fromage AOP



L'emincé provient d'une découpe de dinde fermière Label Rouge de LOUE. Elevage fermier en liberté ou en plein air sur prairies arborées et avec une alimentation aux céréales locales et SANS OGM