


































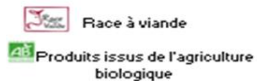




Menus de Chaville

lundi 1 mars 2021	mardi 2 mars 2021	mercredi 3 mars 2021	jeudi 4 mars 2021	vendredi 5 mars 2021
 <p>Chou rouge râpé b vinaigrette Salade d'endive aux raisins</p>	 <p>Salade verte b et croûtons Concombre b vinaigrette</p>	  <p>Salade de coquillettes b base brunoise au yaourt Taboulé libanais b</p>	  <p>Potage de légumes bm</p>	   <p>Carottes râpées blm Céleri rémoulade ml</p>
 <p>hachis parmentier</p>	  <p>Riz b tandoori</p>	 <p>Filet de limande meunière</p>	 <p>Rôti de veau</p>	 <p>Filet de poisson frais sauce aneth</p>
 <p>Cantal Pont l'évêque l </p>	 <p>Fromage blanc b nature & Billes de framboises & Galette Saint Michel</p>	  <p>Petit suisse aux fruits b Petit suisse nature b et sucre</p>	  <p>Haricots beurre à l'ail Penne l </p>	 <p>Ratatouille Quinoa b</p>
 <p>Coup. purée pomme b Coup. purée pomme fraise b</p>	 <p>Fruit de saison b Fruit de saison b</p>	 <p>Fruit l Fruit de saison</p>	  <p>Camembert bl Tomme b</p>	  <p>Brie b Emmental b</p>
<p>Vinaigrette traditionnelle à l'échalote</p>	<p>Vinaigrette traditionnelle au basilic</p>	GOUTER		<p>Vinaigrette traditionnelle ciboulette</p>
<p>Yaourt nature et sucre  Croissant Pur jus d'Orange</p>	<p>Fromage fondu Président Fruit de saison  Pain céréales</p>	 <p>Brique de lait demi écrémé Cake au miel m Berlingot de compote de pommes</p>	<p>Yaourt nature et sucre Petit beurre Pur jus de pomme douce 1L</p>	<p>Lait demi-écrémé Fruit de saison Coupelle de confiture de fraises Baguette </p>





Menus de Chaville

lundi 8 mars 2021	mardi 9 mars 2021	mercredi 10 mars 2021	jeudi 11 mars 2021	vendredi 12 mars 2021
<p>Potage au potiron bm</p>	<p>Radis râpé et maïs Salade verte b</p>	<p>Céleri rémoulade m Chou rouge râpé b m à la vinaigrette </p>	<p>Salade de penne l au pesto Salade de pommes de terre b à l'échalote </p>	<p>Salade coleslaw bm. Carottes râpées blm </p>
<p>Blé b façon couscous</p>	<p>Sauté de boeuf à l'ancienne</p>	<p>Escalope de porc chasseur <i>Escalope de poulet chasseur</i></p>	<p>Colin pané</p>	<p>Dinde l émincée au curry</p>
	<p>Macaroni b</p>	<p>Carottes lb saveur du soleil Lentilles bl </p>	<p>Haricots verts b à la provençale</p>	<p>Epinards b à la béchamel Riz créole</p>
<p>Yaourt nature lb en seau & Sucre semoule Yaourt nature l b en seau & Coulis de framboise</p>	<p>Edam b Gouda b</p>	<p>Fourme d'Ambert Bleu d'auvergne</p>	<p>Montboissier Brie b </p>	<p>Petit suisse aux fruits b Petit suisse nature b et sucre</p>
<p>Fruit de saison b Fruit de saison b</p>	<p>Purée de pommes bm</p>	<p>Mousse au chocolat au lait Gélifié au chocolat</p>	<p>Fruit de saison Fruit de saison</p>	<p>Tarte au citron m</p>
	Vinaigrette traditionnelle au basilic	Vinaigrette traditionnelle		Vinaigrette traditionnelle ciboulette
GOUTER				
<p>Lait demi-écrémé Coupelle compote pomme fraise Beurre Pain campagne </p>	<p>petit suisse aux fruits Cake au chocolat m Pur jus de pomme douce 1L</p>	<p>Briquette de lait demi écrémé Fruit de saison Palet breton</p>	<p>Yaourt nature et sucre Jus de raisin Tablette de chocolat au lait Baguette </p>	<p>Cotentin Fruit de saison Baguette </p>

Recette à viande
 Produits issus de l'agriculture biologique

Label Rouge
 Recette maison

Recette végétarienne
 Produits locaux

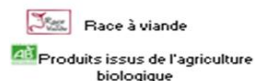
Fromage AOP
 Bleu Blanc Cœur

elior



Menus de Chaville

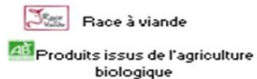
lundi 15 mars 2021	mardi 16 mars 2021	mercredi 17 mars 2021	jeudi 18 mars 2021	vendredi 19 mars 2021
 Carottes râpées B L Salade du chef b (salade verte/ emmental/ olives)	Salade de Betteraves I Macédoine b 	 Salade coleslaw bm Céleri rémoulade ml	 Potage ardennais m	Salade de mâche et noix Chou rouge râpé à la vinaigrette m
Poulet rôti I	Omelette	 Blanquette de veau	 Tortelloni Pomodoro e Mozzarella b	Steak de Colin setoise
Frites	 Piperade Farfalles I	 Petits pois b à la lyonnaise	Carottes bl cubes braisées Riz créole	Carottes bl cubes braisées Riz créole
Emmental b Cantal	Saint Nectaire Saint Paulin b 	 Carré frais b Camembert bl	 Yaourt brassé banane b Yaourt nature b et sucre	 Fromage blanc b nature & Cubes de mangue & Noix de coco râpée
 Coup. purée pomme b Coup. purée pomme fraise b	 Fruit I Fruit I	 Gâteau amande orange m	 Fruit de saison b Fruit de saison b	Fromage blanc b nature & Cubes de mangue & Noix de coco râpée
Vinaigrette traditionnelle à l'échalote	Vinaigrette traditionnelle au basilic	GOUTER		Vinaigrette traditionnelle ciboulette
Lait demi-écrémé Fruit de saison Coupelle de confiture de fraises Baguette	Fromage blanc et sucre Pain au chocolat Pur jus d'Orange	Brique de lait chocolaté Sablé Retz Berlingot de compote de pommes	 Lait demi-écrémé Quatre quart m Coupelle de compote de pomme	cotentin Fruit de saison Pain aux noix





Menus de Chaville

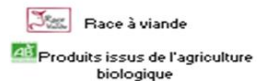
lundi 22 mars 2021	mardi 23 mars 2021	mercredi 24 mars 2021	jeudi 25 mars 2021	vendredi 26 mars 2021
Salade verte b Salade de crudités b	Pomelos b et sucre radis râpé et maïs	Houmous m	Pizza tomate fromage m	Céleri rémoulade ml Carottes râpées blm
 penne L sauce coco haricots tomate	Bœuf sauté à l'oriental	 Saucisses de Francfort b l <i>Saucisse pure volaille</i> b	Escalope poulet sauce marenco	Pavé de merlu sauce bouillabaisse
	Légumes couscous b Semoule b	 Carottes bl saveur du soleil Lentilles bl	Poêlée légume b sav soleil	Brocolis b braisés Blé B
Coulommiers Carré de l'est b	Fromage blanc bl nature & Sucre semoule Fromage blanc bl nature & Topping mangue Abricots	Pont l'évêque l Fourme d'Ambert	Yaourt nature b et sucre Yaourt entier aromatisé vanille b	Camembert bl Emmental b
Ananas au sirop Pêches au sirop b	Moëlleux caramel m	Fruit de saison b Fruit de saison b	Fruit de saison Fruit de saison	Stracciatella copeaux chocolat m
Vinaigrette traditionnelle à l'échalote	Vinaigrette traditionnelle au basilic	GOUTER		Vinaigrette traditionnelle ciboulette
Lait demi-écrémé Fruit de saison Tablette de chocolat au lait Pain céréales	Fraidou Pur jus d'Orange Baguette	Fromage blanc et sucre Berlingot de compote de pommes Mini roulé à la fraise	Yaourt nature et sucre Cake à l'orange m Jus de raisin	Lait demi-écrémé Coupelle compote pomme banane Coupelle de miel Baguette





Menus de Chaville

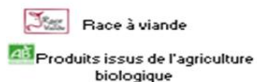
lundi 29 mars 2021	mardi 30 mars 2021	mercredi 31 mars 2021	jeudi 1 avril 2021	vendredi 2 avril 2021
 <p>Concombre b vinaigrette Radis et beurre</p>	 <p>pate de campagne b & Cornichons <i>Oeufs durs</i> b</p>	 <p>Taboulé cuisiné b Salade de boulghour tomate b</p>	 <p>Salade de tomates b Chou rouge râpé bm à la vinaigrette</p>	 <p>Carottes râpées blm & Cubes d'emmental Salade coleslaw bm & Cubes d'emmental</p>
 <p>Poulet rôti l</p>	<p>Filet de limande meunière</p>	 <p>Escalope de porc à la crème <i>Escalope de poulet à la crème</i></p>	 <p>Bolognaise bœuf b</p>	 <p>Semoule b méli mélo du potager</p>
 <p>Carottes bl saveur jardin Purée de pommes de terre b</p>	 <p>Epinards b à la béchamel Riz créole</p>	 <p>Potiron b béchamel</p>	 <p>Spirales b</p>	
 <p>Yaourt Les 2 vaches nature bl et sucre Yaourt brassé banane b</p>	 <p>Camembert bl Tomme b</p>	 <p>Petit suisse aux fruits b Petit suisse nature b et sucre</p>	 <p>Carré de l'est b Saint Paulin b</p>	<p>Saint Nectaire Cantal</p>
 <p>Quatre quart m</p>	 <p>Fruit l Fruit l</p>	 <p>Fruit de saison b Fruit de saison b</p>	 <p>Coup. purée pomme b Coup. purée pomme fraise b</p>	 <p>Flan à la vanille b Crème dessert chocolat b</p>
Vinaigrette traditionnelle à l'échalote			Vinaigrette traditionnelle à l'échalote	Vinaigrette traditionnelle ciboulette
GOUTER				
<p>Fromage frais aux fruits Fruit de saison Petit beurre</p>	<p>Cotentin Coupelle de compote pommes-abricots Pain campagne </p>	 <p>Brique de lait chocolat Cake aux pépites de chocolat m Berlingot de compote de pommes</p>	<p>Lait demi-écrémé Fruit de saison Croissant </p>	<p>Yaourt nature et sucre Pur jus d'Orange coupelle Confiture de groseilles Baguette </p>





Menus de Chaville



lundi 5 avril 2021	mardi 6 avril 2021	mercredi 7 avril 2021	jeudi 8 avril 2021	vendredi 9 avril 2021
	📍 Salade de Betteraves l Coeur de palmier et maïs	 Salade verte b Concombre b vinaigrette	 Oeufs au nid sur salade b	📦 📍 Carottes râpées blm et raisins secs Céleri râpé lm
	Nuggets blé nature	 Axa de boeuf b	 Escalope de poulet pascaline	Pavé de colin aux herbes de provences
	 Ratatouille b Pommes cubes vapeur b	Riz créole	Mélange légumes haricots plats	 Petits pois b à la lyonnaise Pate 1/2 complete b
	📍 Yaourt nature lb en seau & Sucre semoule Yaourt nature lb en seau & confiture fraises	Cotentin Pavé demi sel	 Petit suisse aux fruits b Petit suisse nature b et sucre	 Edam b Brie b
	 Fruit de saison b Fruit de saison b	 Coup. purée pomme pêche b Coup. purée pomme b	 Façon brownies m	Fruit l 📍 Fruit de saison
	Vinaigrette traditionnelle au basilic	Vinaigrette traditionnelle	Vinaigrette traditionnelle à l'échalote	Vinaigrette traditionnelle ciboulette
GOUTER				
	Portion de Camembert Pur jus de pomme douce 1L Baguette 📍	Yaourt nature et sucre Fruit de saison Mini roulé au chocolat	Fromage blanc et sucre Fruit de saison Tablette de chocolat au lait Baguette céréales 📍	Lait demi-écrémé Coupelle compote pomme fraise Palet breton.





Menus de Chaville

lundi 12 avril 2021	mardi 13 avril 2021	mercredi 14 avril 2021	jeudi 15 avril 2021	vendredi 16 avril 2021
 Salade du chef b (salade verte, emmental, olive) Concombre b vinaigrette	 Salade de penne l à la catalane  Salade de riz b à la parisienne	 Salade de tomates b & Basilic Salade de tomates b & Huile d'olive	 Chou fleur m Salade de betteraves. 	  Céleri râpé bm Salade coleslaw bm .
Pavé merlu sauce orientale	 Chipolatas b <i>Saucisse pure volaille</i> b	  Quiche potiron fromage b	 Rôti de bœuf	Colin pané
  Carottes bl cubes braisées à cuire Boulgour b	petits pois extra fins au jus	 haricot verts B à la tomate	Frites	 Purée carotte et patate douce
 Yaourt entier aromatisé vanille b Yaourt nature b et sucre	 Pont l'évêque l Bleu d'auvergne	  Camembert bl Brie b	  Fromage blanc bl nature & Coupelle de confiture de fraises Fromage blanc bl nature & Sucre cassonade	 Saint Paulin b Gouda b
 Gâteau amande abricot pomme tatin m	 Fruit de saison b Fruit de saison b	 Coup. purée pomme b Coup. purée pomme banane b	Fruit de saison Fruit de saison	 Semoule au lait m
Vinaigrette traditionnelle à l'échalote		Vinaigrette traditionnelle	Vinaigrette traditionnelle à l'échalote	Vinaigrette traditionnelle ciboulette
GOUTER				
Lait demi-écrémé Fruit de saison Coupelle de confiture de fraises Pain aux noix 	Fromage fondu Président Pur jus d'Orange Baguette 	petit suisse aux fruits Fruit de saison Pain au chocolat 	 Lait demi-écrémé Cake à la vanille m Coupelle de compote de pomme	Yaourt nature et sucre Tablette de chocolat au lait Pur jus de pomme douce 1L Baguette 

 Face à viande
 Produits issus de l'agriculture biologique

 Label Rouge
 Recette maison

 Recette végétarienne
 Produits locaux

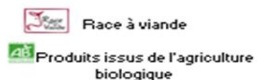
 Fromage AOP
 Bleu Blanc Cœur

elior 



Menus de Chaville

lundi 19 avril 2021	mardi 20 avril 2021	mercredi 21 avril 2021	jeudi 22 avril 2021	vendredi 23 avril 2021
 <p>Macédoine b Poireaux vinaigrette</p>	 <p>Concombre b vinaigrette Salade de crudités b</p>	 <p>Œuf dur B mayonnaise Maquereau à la moutarde</p>	  <p>Salade de tomates b Chou blanc râpé bm à la vinaigrette</p>	   <p>Carottes râpées blm Céleri râpé lm</p>
  <p>Blé b à l'andalouse</p>	<p>Hoki à la crème</p>	 <p>Sauté de porc sauce forestière <i>Sauté de dinde sauce forestière</i></p>	 <p>Rôti de veau à la lyonnaise</p>	<p>Filet de poisson frais sauce estragon</p>
  <p>Yaourt Les 2 vaches nature bl et sucre Yaourt brassé banane b</p>	 <p>Petits pois carottes b à la lyonnaise</p>	  <p>Carottes bl saveur colombo Pommes cubes vapeur à l'ail</p>	 <p>Brocolis Quinoa b</p>	 <p>Epinards b à la béchamel Farfalles l </p>
  <p>Yaourt Les 2 vaches nature bl et sucre Yaourt brassé banane b</p>	 <p>Edam b Mimolette</p>	<p>Saint Nectaire Cantal</p>	 <p>Brie b Coulommiers</p>	 <p>Petit suisse aux fruits b Petit suisse nature b et sucre</p>
<p>Fruit de saison Fruit de saison</p>	  <p>Purée de pommes bm</p>	 <p>Fruit de saison b Fruit de saison b</p>	<p>Mousse au chocolat au lait Gélifié au chocolat</p>	 <p>Moelleux aux fruits rouge m</p>
Vinaigrette traditionnelle à l'échalote	Vinaigrette traditionnelle au basilic		Vinaigrette traditionnelle à l'échalote	Vinaigrette traditionnelle ciboulette
GOUTER				
<p>petit suisse aux fruits Briquette de jus de raisin Cake pépète chocolat m</p>	<p>Briquette de lait demi écrémé Tablette de chocolat au lait Fruit de saison  Baguette </p>	<p>Fromage fondu Président Briquette de jus de pommes Baguette céréales </p>	<p>Briquette de lait chocolat Fruit de saison coupelle Confiture d'abricots Baguette </p>	 <p>Yaourt nature et sucre galette saint michel Briquette de jus d'orange</p>





Menus de Chaville

lundi 26 avril 2021	mardi 27 avril 2021	mercredi 28 avril 2021	jeudi 29 avril 2021	vendredi 30 avril 2021
Tarte au fromage Tarte aux poireaux	Salade de tomates b Concombre b vinaigrette	Salade coleslaw bm . Carottes râpées blm	pate de campagne b & Cornichons <i>Oeufs durs</i> b	Salade verte b Chou rouge râpé bm à la vinaigrette
Filet de limande meunière	Haricot rouge sauce chili et riz créole	Bœuf sauté aux oignons	Tortis L au saumon	Poulet rôti l
Courgettes b à l'ail		Purée de pommes de terre b et Haricots verts b		Carottes Vichy bl Lentilles lb
Yaourt nature lb enseau & Coulis de framboise Yaourt nature lb enseau & Sucre semoule	Carré frais b Fromage fondu Président	Carré de l'est b Montboissier	Pont l'évêque l Maroilles	Fromage blanc b nature & Pêches au sirop b & Topping mangue Abricots & Sucre semoule
Fruit de saison b Fruit de saison b	Mousse au chocolat au lait Gélatiné au chocolat	Flan vanille m	Fruit de saison Fruit de saison	
	Vinaigrette traditionnelle au basilic	Vinaigrette traditionnelle		Vinaigrette traditionnelle ciboulette
GOUTER				
Briquette de lait demi-écrémé Croissant Berlingot de compote de pommes	Yaourt nature et sucre Briquette de jus de pommes Cake au miel m	Briquette de lait demi-écrémé Petit beurre Fruit de saison	Cotentin Berlingot de compote de pommes Pain céréales	Fromage frais aux fruits Fruit de saison Coupelle de confiture de fraises Baguette

Race à viande
 Produits issus de l'agriculture biologique

Label Rouge
 Recette maison

Recette végétarienne
 Produits locaux

Fromage AOP
 Bleu Blanc Cœur

