





























Menus de Chaville

lundi 6 mai 2019	mardi 7 mai 2019	mercredi 08 mai 2019	jeudi 9 mai 2019	vendredi 10 mai 2019
Concombre en salade Salade de tomates	Salade de Betteraves Macédoine vinaigrette		  Taboulé cuisiné b Salade de blé b à la parisienne (blé/maïs/ tomate)	Céleri rémoulade Crèmeux frais (radis emincé/ fromage blanc / ciboulette)
 Escalope de porc sauce grand-mère (champignons) <i>*Emincé de poulet sauce grand mère</i>	Colin à la brésilienne (citron vert, citron jaune, aromates)		 Chicken wings	Boulette de soja au fromage blanc au curry
Petits pois à la lyonnaise	 Semoule b et jus de légumes		 Carottes b braisées	 Purée de pommes de terre b
Cotentin Fromage fondu Président	Petit suisse aux fruits Petit suisse nature et sucre		Fromage blanc aux fruits Fromage blanc et sucre	Gouda Emmental
Mousse au chocolat au lait 70% Gélifié au chocolat 30%	Fruit de saison Fruit de saison		Fruit de saison Fruit de saison	 Soupe de fraise à la menthe m
 Vinaigrette traditionnelle à l'échalote	 Vinaigrette traditionnelle au basilic			
Lait demi-écrémé Fruit de saison Coupelle de confiture de fraises Baguette	 Yaourt nature et sucre Jus de pommes Palet breton		Fromage fondu Président Coupelle de compote de pomme Baguette	Petit suisse nature Jus d'orange Petits beurre



Menus de Chaville

Menu des ENFANTS (menu élaboré par les enfants)














lundi 13 mai 2019	mardi 14 mai 2019	mercredi 15 mai 2019	jeudi 16 mai 2019	vendredi 17 mai 2019
Salade de tomates Mâche et betteraves.	Salade verte et croûtons Radis râpé et maïs	Tarte aux 3 fromages tarte aux légumes	Carottes râpées et maïs 70% Salade de betteraves 30 %	 Base tartifiable thon curry m Maquereau à la tomate
pâvé de merlu sauce aurore (crème fraiche, tomate)	 Bolognaise b	 Poulet rôti	Pizza au fromage	 Filet de limande cubaine (concentré tomate, cumin, paprika ...)
 Riz b créole Ratatouille	 Penne b	Brocolis saveur du jardin	Salade verte	 Semoule b aux petits légumes
Fromage blanc nature Pêches au sirop Topping mangue Abricots	Montboissier Tomme blanche	Saint Paulin Cantal	Petit Louis 40 % Fromage fondu président 60 %	Petit suisse aux fruits petit suisse sucré
	Fruit de saison Fruit de saison	 Coupelle Compote de pommes Bio Coupelle Compote pomme abricot Bio	 Cake pépites chocolat spéculoos m Beignet à la pomme	Fruit de saison Fruit de saison
 Vinaigrette traditionnelle à l'échalote	 Vinaigrette traditionnelle au basilic		 Vinaigrette traditionnelle à l'échalote	
GOUTER				
Lait demi-écrémé Coupelle de compote de pomme Petits beurre	Cotentin Fruit de saison Baguette	Petit suisse sucré Fruit de saison Palet breton	 Yaourt nature et sucre Jus de raisin Chocolat au lait Baguette	 Lait demi-écrémé Fruit de saison Cake au chocolat m



Menus de Chaville













Animation " Au resto sur la plage "

lundi 20 mai 2019	mardi 21 mai 2019	mercredi 22 mai 2019	jeudi 23 mai 2019	vendredi 24 mai 2019
Concombre en salade Chou rouge râpé	Salade de pommes de terre à l'échalote Salade de riz à la niçoise m	Betteraves b Macédoine b	Rillettes de thon maison	Carottes râpées b Salade verte b
 Escalope de porc à l'estragon <i>*Sauté de dinde à l'estragon</i>	Omelette	 Rôti de veau aux oignons	Beignet calamar sauce rougail maison 	Filet de limande meunière
 Lentilles b au jus	 Epinards b à la béchamel	Gratin du sud m (tomates/ courgettes/ emmental) Pommes lamelles vapeur	Riz bora bora (oignons, mangue)	 Blé b et jus de légumes
Camembert Bûchette mi-chèvre	 Yaourt nature et coupelle Confiture de groseilles  Yaourt nature sucré	Coulommiers Emmental	Pavé demi sel Cotentin	Fromage blanc Compote de pommes banane Brisures de spéculoos
Gélifié au chocolat Mousse au chocolat au lait	Fruit de saison Fruit de saison	Fruit de saison Fruit de saison	Smoothie mangue abricot vanille m	
 Vinaigrette traditionnelle à l'échalote	 Vinaigrette traditionnelle au basilic	 Vinaigrette traditionnelle		 Vinaigrette traditionnelle ciboulette
GOUTER				
Lait demi-écrémé Fruit de saison 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 aromatisé Fruit de saison coupelle Confiture d'Abricots Baguette	Lait demi-écrémé Coupelle de compote de pomme Mini roulé fraise














Menus de Chaville

lundi 27 mai 2019	mardi 28 mai 2019	mercredi 29 mai 2019	jeudi 30 mai 2019	vendredi 31 mai 2019
Radis et beurre Salade coleslaw	  Salade de blé b à la parisienne (blé/ maïs/ tomate) taboulé bio	 Salade du chef b et dès d'emmental Concombre en salade		
 Papillons b mêli mélo du potager	 Emincé de dinde sauce colombo	Colin à la brésilienne		
	Petit pois à la paysanne	Chou-fleur béchamel Riz créole		
Montboissier Bûchette mi-chèvre	 Yaourt nature et Coupelle de confiture de fraises  Yaourt nature sucré	Tomme blanche Gouda		
Compote pomme abricot Compote de pommes	Fruit de saison Fruit de saison	 Cake m		
		 Vinaigrette traditionnelle		
 Tablette de chocolat au lait Yaourt nature et sucre Fruit de saison Baguette	Fromage fondu Président Jus d'orange Baguette	Fromage blanc et sucre Palet breton Fruit de saison		













Menus de Chaville

lundi 3 juin 2019	mardi 4 juin 2019	mercredi 5 juin 2019	jeudi 6 juin 2019	vendredi 7 juin 2019
Concombre en salade Salade de tomates	Salade de pommes de terre à l'orientale m Taboulé	Carottes râpées Laitue Iceberg et maïs	Melon jaune Pastèque	Rillettes aux deux poissons m Maquereau à la tomate
Boulette de soja basilic tomate	Pavé de merlu sauce sétoise (concentré tomate, oignons, carottes, épices paëlla)	Sauté de poulet	Rôti de veau à l'ancienne	Filet de limande meunière
 Epinar b s à la béchamel Riz b pilaf	Chou-fleur aux saveurs provençales	 Macaroni b	 Gratin de Crecy (pommes de terre / carottes/ emmental)	 Haricots beurrés à l'ail Semoule b et jus de légumes
 Yaourt nature b l et dosette de sucre en poudre Yaourt nature b l et Coupelle de confiture de fraises	Fromage frais sel de guérande Fraidou	Fromage blanc nature 50% Abricots au sirop 50% Brisures de Spéculoos déco	Brie Carré de l'est	Petit moulé nature Saint Paulin
 Moëlleux fromage blanc m	Fruit de saison Fruit de saison	 Coup. purée pomme fraise b Coup. purée pomme b	Fruit de saison Fruit de saison	
 Vinaigrette traditionnelle à l'échalote		 Vinaigrette traditionnelle		Pain de campagne
GOUTER				
Sablé Retz Fromage blanc et sucre Fruit de saison	Lait demi-écrémé coupelle de compote de pomme Petits beurre	 Lait demi-écrémé Cake aux pépites de chocolat m Fruit de saison	Fraidou Fruit de saison Baguette	 Yaourt nature et sucre Jus d'orange coupelle Confiture de groseilles Baguette






















Menus de Chaville

lundi 10 juin 2019	mardi 11 juin 2019	mercredi 12 juin 2019	jeudi 13 juin 2019	vendredi 14 juin 2019
	Laitue Iceberg et croûtons Salade de tomates	 Concombre b vinaigrette Carottes râpées b	Salade de Betteraves Coeur de palmier et maïs	Melon jaune Pastèque
	Omelette	 Chicken wings	 Bœuf sauté sauce lyonnaise	Galette italienne
	Ratatouille Pommes lamelles vapeur	Haricot blanc au jus	 Coquillettes b	 Brocolis saveur du jardin riz Bio aux pettis légumes
	Coulommiers Camembert	Pavé demi sel Fromage fondu Président	 Yaourt brassé banane b Yaourt nature b et sucre	fromage blanc nature + miel Fromage blanc et sucre
	Gélatifié au chocolat Mousse au chocolat au lait	Pêche au sirop Abricot au sirop	Fruit de saison Fruit de saison	Compote de pommes Compote de pommes cassis
	 Vinaigrette traditionnelle au basilic	 Vinaigrette traditionnelle	 Vinaigrette traditionnelle à l'échalote	
	Lait demi-écrémé Coupelle compote pomme fraise Palet breton	 Yaourt nature et sucre Fruit de saison Mini roulé à la fraise	Fromage blanc et sucre Fruit de saison Chocolat au lait Baguette	Camembert Jus de pommes Baguette





















Menus de Chaville

lundi 17 juin 2019	mardi 18 juin 2019	mercredi 19 juin 2019	jeudi 20 juin 2019	vendredi 21 juin 2019
Laitue Iceberg et croûtons Radis et beurre	Salade de tomates Concombre en salade	 Rillettes thon m Maquereau à la tomate	Melon jaune Pastèque	 Salade verte b Salade coleslaw b
Colin pané	 Sauté de boeuf à l'indienne	 Boulgour b et légumes aux épices	Filet de hoki sauce cubaine	 Escalope de porc sauce basquaise *Poulet sauté basquaise
 Poêlée de légumes b Blé b et jus de légumes	  Carottes b braisées Lentilles b Local maison		 Courgettes b à la tomate	Frites friteuse
Petit suisse aux fruits petit suisse sucré	Saint Paulin Bûchette mi-chèvre	 Yaourt nature et Coupelle de confiture de fraises  yaourt nature et sucre	Emmental Edam	Montboissier Tomme blanche
Fruit de saison Fruit de saison	 Cake à l'orange m	Fruit de saison Fruit de saison	 Semoule au lait m	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	 Yaourt nature et sucre Jus d'orange Sablé Retz	Fromage frais sucré Fruit de saison Palet breton	 Lait demi-écrémé Cake à la vanille m Coupelle de compote de pomme	 Yaourt nature et sucre Tablette de chocolat au lait Jus de pommes



Menus de Chaville

Menus Fin d'année

lundi 24 juin 2019	mardi 25 juin 2019	mercredi 26 juin 2019	jeudi 27 juin 2019	vendredi 28 juin 2019
Salade de tomates Carottes râpées	Salade verte et croûtons Concombre en salade	 Macédoine b Betteraves b	Melon jaune Pastèque	 Taboulé Salade de tortis à la californienne (tortis/ ananas/ petit pois)
 Poulet sauté au paprika	Steak haché de cabillaud sauce tomate	 Rôti de veau au jus	Nuggets blé sauce échalote  maison	Médaille de merlu sauce citron
 Petits pois à la lyonnaise Blé b	 Spirales b	Haricots blancs à la tomate	Pommes smiles	 Epinards b à la béchamel
Brie Saint Nectaire	Fraidou Cotentin	petit suisse aux fruits petit suisse sucré	Coulommiers Pont l'évêque	 Yaourt nature sucré  Yaourt nature et Miel
 Coup. purée pomme fraise b Coup. purée pomme b	Gélatif au chocolat Mousse au chocolat au lait	Fruit de saison Fruit de saison	 Cake framboise spéculoos m	 Fruit de saison b Fruit de saison b
 Vinaigrette traditionnelle à l'échalote	 Vinaigrette traditionnelle au basilic	 Vinaigrette traditionnelle		
GOUTER				
 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 Briquette de jus de pommes Baguette	petit suisse sucré Jus d'orange coupelle Confiture d'Abricots Baguette	 Lait demi-écrémé Fruit de saison Cake aux pépites de chocolat m