



## Menus de Chaville

lundi 9 mai 2022	mardi 10 mai 2022	mercredi 11 mai 2022	jeudi 12 mai 2022	vendredi 13 mai 2022
Betteraves <b>b</b> Salade de Haricots verts <b>b</b>	Salade de tomates <b>b</b> Concombre <b>b</b> vinaigrette	Taboulé cuisiné <b>b</b> Salade de penne <b>l</b> au pesto	Carotte râpées <b>blm</b> (LEGUMERIE) Cœur de laitue	Céleri rémoulade <b>lm</b> (mayonnaise <b>b</b> ) Radis rondelle et maïs
hachis parmentier <b>b</b>	Filet de hoki pané	Bœuf sauté printanier (Tomate, oignon, herbes de Provence, ail, jardinière de légumes)	<b>NOUVEAUTE</b> Courgettes et émincé végétal façon tajine	Chiken wings
	Riz <b>b</b> pilaf Bouquet de brocolis <b>b</b>	Haricots beurre à l'ail		Carottes <b>bl</b> braisées Spirales <b>b</b>
Yaourt nature <b>b</b> et sucre Yaourt brassé banane <b>b</b>	Emmental <b>b</b> Mimolette	Petit suisse aux fruits <b>b</b> Petit suisse nature <b>b</b> et sucre	Camembert <b>bm</b> Coulommiers	Cantal Saint Nectaire
Fruit de saison <b>b</b> Fruit de saison <b>b</b>	<b>NOUVEAUTE</b> Purée de pommes fraises <b>lm</b>	Fruit de saison Fruit de saison	Moëlleux fromage blanc vanille <b>m</b>	Crème dessert caramel Crème dessert chocolat
Vinaigrette traditionnelle à l'échalote	Vinaigrette traditionnelle au basilic	<b>GOUTER</b>		
Croc'lait Pur jus d'Orange Pain aux noix	Fromage blanc et sucre Pain au chocolat Fruit de saison	Briquette de lait chocolaté Sablé Retz Berlingot de compote de pommes	Yaourt nature et sucre Fruit de saison Baguette Coupelle de confiture de fraises	Lait demi-écrémé Coupelle de compote de pomme Quatre quart <b>m</b>



Produit issus de l'agriculture biologique



Produit "maison"



Produit Local (moins de 200 km de Chaville)



Fromage AOP

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



## Menus de Chaville

Pain aux céréales

la kermesse gourmande

lundi 16 mai 2022	mardi 17 mai 2022	mercredi 18 mai 2022	jeudi 19 mai 2022	vendredi 20 mai 2022
Concombre en salade	Radis et beurre	 Carotte râpées <b>blm</b> (LEGUMERIE)	Melon jaune	
 Escalope de dinde sauce bédouin (Oignon, épice paella, abricot sec, cumin, ail, tomate, raisin, pruneau)	Omelette <b>b</b>	Semoule <b>b</b> acon couscous	 Saucisse pure volaille	 Sauté de porc sauce cajun <i>sauté de dinde sauce cajun</i>
Epinards hachés béchamel Riz <b>b</b> créole	Ratatouille Farfalles <b>l</b>		Frites friteuse	Navets et carottes saveur du soleil Pommes lamelles vapeur
Fromage blanc <b>bl</b> nature & Sucre semoule	Yaourt vanille bio <b>b</b>	 Cake à la noix de coco <b>m</b>	 Milk Shake cacao <b>m</b>	Tomme <b>b</b>
Vinaigrette traditionnelle à l'échalote		Vinaigrette traditionnelle		Fruit de saison
<b>GOUTER</b>				
Fromage blanc et sucre Mini roulé à la fraise Pur jus d'Orange	fraidou fruit de saison baguette 250gr	Briquette de lait demi écrémé Tablette de chocolat au lait Fruit de saison Pain aux céréales	Yaourt nature et sucre Palet breton Pur jus de pomme douce	Lait demi-écrémé Cake à l'orange <b>m</b> Coupelle compote pomme fraise



Produit issus de l'agriculture biologique



Produit "maison"



Produit Local (moins de 200 km de Chaville)



Fromage AOP

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



## Menus de Chaville

lundi 23 mai 2022	mardi 24 mai 2022	mercredi 25 mai 2022	jeudi 26 mai 2022	vendredi 27 mai 2022
	Salade de tomates <b>b</b> et mozzarella			
Poulet rôti mater : émincé de dinde échalote	Pavé de merlu sauce dieppoise ( fruits de mer)	Tortelloni Pomodoro Mozzarella <b>b</b> à la tomate basilic		
pommes rissolées	Carottes <b>bl</b> braisées Blé <b>b</b> au safran			
Camembert <b>b</b>	Clafoutis cerises 	Yaourt nature 125G "Ferme de Viltain" <b>l</b> & Dosette de sucre en poudre		
Fruit de saison <b>b</b>		Fruit de saison		
	Vinaigrette traditionnelle au basilic			
<b>GOUTER</b>				
Fromage blanc et sucre Petit beurre jus d'orange	Cotentin fruit de saison Pain campagne	 Briquette de lait demi écrémé Cake aux pépites de chocolat <b>m</b> Berlingot de compote de pommes		



Produit issus de l'agriculture biologique



Produit Local ( moins de 200 km de Chaville)



Produit " maison"



Fromage AOP

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



## Menus de Chaville

lundi 30 mai 2022	mardi 31 mai 2022	mercredi 1 juin 2022	jeudi 2 juin 2022	vendredi 3 juin 2022
Concombres <b>b</b>		Salade tomates	 Carotte râpées <b>blm</b> (LEGUMERIE)	
Nuggets blé nature	Filet de limande meunière	 Rôti de bœuf	Haricots rouge sauce chili	 Poulet sauté colombo (Oignons, poivrons rouge et vert, ail, crème liquide, épices colombo)
Epinards hachés béchamel Pommes de terre lamelle vapeur <b>l</b> (LEGUMERIE)	Julienne de légumes Penne <b>l</b>	Blé <b>b</b> Ratatouille	Riz <b>b</b> créole	Haricot vert Semoule <b>b</b>
Fromage blanc <b>b</b> & Sucre semoule	Petit suisse aux fruits <b>b</b>	Mousse au chocolat au lait	 Cake aux pêches <b>m</b>	Cantal 
	Fruit de saison <b>b</b>			Fruit de saison
Vinaigrette traditionnelle à l'échalote		Vinaigrette traditionnelle	Vinaigrette traditionnelle à l'échalote	
<b>GOUTER</b>				
Lait demi-écrémé Mini roulé au chocolat Coupelle compote pomme banane	Croc'lait Fruit de saison Baguette	briquelette lait chocolaté Palet breton fruit de saison	Fromage blanc et sucre Fruit de saison Tablette de chocolat au lait Baguette aux céréales	 Lait demi-écrémé quatre quarts chocolat maison Coupelle compote pomme fraise



Produit issus de l'agriculture biologique



Produit Local (moins de 200 km de Chaville)



Produit "maison"



Fromage AOP



## Menus de Chaville

lundi 6 juin 2022	mardi 7 juin 2022	mercredi 8 juin 2022	jeudi 9 juin 2022	vendredi 10 juin 2022
	Salade de tomates <b>b</b>	Pastèque	Concombre et feta AOP	
	 Chicken wings	Penne à l'italienne ( Lentilles, oignons, poivrons rouge et vert, olives noires et vertes dénoyautées, ail, tomate, herbes de provence)	Steak de colin sauce paëlla	Steak haché <b>b</b>
	Purée carotte et patate douce		Riz <b>b</b> façon paëlla	Boulgour et jus de légumes <b>b</b>
	Crème dessert vanille	Mousse chocolat au lait	 Cake à l'ananas <b>m</b>	Coulommiers
			Vinaigrette traditionnelle au basilic	Vinaigrette traditionnelle à l'échalote
<b>GOUTER</b>				
	Fromage blanc et sucre Pur jus d'Orange Baguette 250 g Coupelle de confiture de fraises	briquelette de Lait demi-écrémé Pain au chocolat Fruit de saison	briquelette Lait demi-écrémé chocolat Sablé Retz Fruit de saison	Yaourt nature et sucre Cake à la vanille <b>m</b> Coupelle de compote de pomme



Produit issus de l'agriculture biologique



Produit "maison"



Produit Local ( moins de 200 km de Chaville)



Fromage AOP

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



## Menus de Chaville

Pain de campagne

lundi 13 juin 2022	mardi 14 juin 2022	mercredi 15 juin 2022	jeudi 16 juin 2022	vendredi 17 juin 2022
Salade de tomates et mozzarella		Concombre à la crème ciboulette		Melon jaune
Colin pané	Saucisse de Toulouse <i>Saucisse pure volaille</i>	Pavé de merlu sauce nantua ( béchamel tomate)	Sauté de boeuf à la sauce charcutière ( Oignon, tomate, cornichon, moutarde, ail)	Omelette
Purée de courgettes et pommes de terre	Carottes  braisées Lentilles	Brocolis  aux saveurs du midi Coquillettes	Ratatouille Pommes campagnarde	Légumes couscous Semoule
Cake aux abicots	Petit suisse aux fruits	Semoule au lait	Camembert	Yaourt entier aromatisé vanille
	Fruit de saison		Fruit de saison	
Vinaigrette traditionnelle à l'échalote				
<b>GOUTER</b>				
Tablette de chocolat au lait Fruit de saison Baguette	Fraidou Pur jus de pomme douce Baguette aux céréales	Yaourt à boire Galette Saint Michel Fruit de saison	petit suisse aux fruits jus d'orange Baguette beurre	Coupelle compote pomme banane Cake aux pépites de chocolat Lait demi écrémé

Produit issus de l'agriculture biologique

Produit "maison"

Produit Local ( moins de 200 km de Chaville)

Fromage AOP

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



## Menus de Chaville

			Le régal du chef	Menus Froid
lundi 20 juin 2022	mardi 21 juin 2022	mercredi 22 juin 2022	jeudi 23 juin 2022	vendredi 24 juin 2022
	Salade de tomates <b>b</b> et cube mimolette	 Carotte râpées <b>bm</b> (LEGUMERIE)	Melon jaune	
 Sauté de dinde sauce jumbalaya (Oignon, fond volaille, curry, crème liquide, julienne de légumes)	Escalope de porc sauce chasseur <i>Escalope de dinde sauce chasseur</i>	Filet de hoki meunière	 pizza fromage tomate <b>m</b>	 Jambon blanc <i>Rôti de dinde nature</i>
Epinards hachés béchamel Pommes de terre lamelle vapeur <b>l</b> (LEGUMERIE)	Riz au curcuma	Choux fleur <b>b</b> saveur provençale Blé <b>b</b>	Salade composée <b>b</b>	 Taboulé <b>m</b>
Bûchette mi-chèvre	<b>NOUVEAUTE</b>  Cake apple vanille <b>m</b>	 Coupelle compote pomme fraise	 Smoothie abricot pomme <b>m</b>	Mousse chocolat
Fruit de saison <b>b</b>				Fruit de saison
	Vinaigrette traditionnelle au basilic	Vinaigrette traditionnelle	Vinaigrette traditionnelle à l'échalote	
<b>GOUTER</b>				
Yaourt nature et sucre Petit beurre Pur jus de pomme douce	Lait demi-écrémé Fruit de saison Baguette Coupelle de confiture de fraises	briquette de lait chocolat Croissant fruit de saison	fromage blanc et sucre Cake au miel <b>m</b> jus d'orange	Cotentin Coupelle de compote de pomme Pain aux céréales



Produit issus de l'agriculture biologique



Produit "maison"



Produit Local (moins de 200 km de Chaville)



Fromage AOP

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



## Menus de Chaville

lundi 27 juin 2022	mardi 28 juin 2022	mercredi 29 juin 2022	jeudi 30 juin 2022	vendredi 1 juillet 2022
Salade de tomates <b>b</b>			melon jaune	 Concombre en salade et cubes d'emmental
Boulgour <b>b</b> façon couscous	Colin pané	 Bœuf sauté hongroise (Oignons, ail, champignons, farine de riz, paprika, crème)	Fusili <b>b</b> à la bolognaise <b>b</b> fromage râpé	Pavé de merlu sauce provençale (Herbes de Provence, oignon, ail, tomate, olive)
	Pommes de terre lamelle vapeur <b>l</b> (LEGUMERIE) Choux romanesco	Polenta Ratatouille		Carottes <b>bl</b> braisées Riz <b>b</b> pilaf
Crème dessert chocolat	Petit suisse aux fruits <b>b</b>	Emmental <b>b</b>	Purée de pomme <b>bm</b>	Cake aux amandes <b>m</b>
	Fruit de saison <b>b</b>	Fruit de saison		
Vinaigrette traditionnelle à l'échalote				Vinaigrette traditionnelle ciboulette
<b>GOUTER</b>				
Yaourt nature et sucre Fruit de saison Beurre Pain campagne	Lait demi-écrémé Coupelle compote pomme banane Tablette de chocolat au lait Baguette	Briquette de lait berlingot de compote de pomme Palet breton	fromage blanc et sucre Cake au chocolat <b>m</b> Fruit de saison	Cotentin Pur jus d'Orange Baguette 250 g



Produit issus de l'agriculture biologique



Produit "maison"



Produit Local (moins de 200 km de Chaville)



Fromage AOP



## Menus de Chaville

### Menus Froid

lundi 4 juillet 2022	mardi 5 juillet 2022	mercredi 6 juillet 2022	jeudi 7 juillet 2022	vendredi 8 juillet 2022
 Cake aux deux fromages <b>m</b>	Pastèque			
omelette <b>b</b>	 Escalope de dinde marengo			
Haricots beurre à la ciboulette	pommes lamelle vapeur			
Fruit de saison <b>b</b>	crème dessert vanille			
<b>GOUTER</b>				
Fromage blanc et sucre Pain au chocolat Pur jus d'Orange	Lait demi-écrémé Fruit de saison Baguette Coupelle de confiture de fraises			



Produit issus de l'agriculture biologique



Produit "maison"



Produit Local (moins de 200 km de Chaville)



Fromage AOP

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