



Menus de Chaville













lundi 8 janvier 2024	mardi 9 janvier 2024	mercredi 10 janvier 2024	jeudi 11 janvier 2024	vendredi 12 janvier 2024
		Potage crécy (carottes)	Chou blanc vinaigrette et dès de mimolette Endives et des de mimolette	Carottes râpées Céleri râpé vgt
Chicken wings	Croq veggie fromage	Sauté de porc sauce marengo <i>*Emincé de poulet LR marengo</i>	Roti de bœuf au jus	Colombo de poisson et riz
Gnocchetti	Boulgour et jus de légumes Poêlée de légumes	Petit pois lyonnaise Pomme de terre lamelle vapeur	Frites	
Gouda Fourme d'Ambert	Camembert Tomme blanche	Yaourt nature + sucre Yaourt aromatisé		
Fruit de saison Fruit de saison	Purée de pommes		Fruit de saison Fruit de saison	Mousse chocolat au lait Gélatifé vanille
			Vinaigrette traditionnelle à l'échalote	Vinaigrette traditionnelle ciboulette
GOUTER				
Sablé de Retz x2	Baguette beurre (micro)	Pain au chocolat	Baguette céréales	Baguette Tablette chocolat au lait
Yaourt nature et sucre	Lait	Fromage frais aux fruits	Petit moulé nature	Lait
Coupelle compote pomme fraises	Fruit	Briquette jus pommes	Pur jus d'orange	Fruit
Production Locale Plat végétarien Nouvelle recette		Spécialité du chef Viande d'Origine France Pêche responsable		Labels éligibles à la loi Egalim: Label Rouge Produits BIO Appellation d'Origine Contrôlée Indication Géographique d'Origine Contrôlée

Le pain servi lors du déjeuner est fabriqué avec une farine issue d'une agriculture biologique
Toutes nos viandes non transformées sont d'origine France



Menus de Chaville



lundi 15 janvier 2024	mardi 16 janvier 2024	mercredi 17 janvier 2024	jeudi 18 janvier 2024	vendredi 19 janvier 2024
	 Potage 4 légumes au paprika m	Chou rouge BIO L râpées (légumerie) Pomelos BIO & sucre	Cœur de frisée & dés de mimolette Carottes râpées  & dés de mimolette	 Œuf dur & mayonnaise
  Semoule façon couscous	 escalope de poulet sauce crème	 Rôti de veau sauce basilic	 Bolognaise de bœuf	Filet de lieu noir (frais) saux condiments (oignons, ail, jus tomate)
	Haricot vert à la ciboulette Riz  pilaf	Purée de carottes patate douce	 Coquillettes 1/2 complètes + emmental râpé	Pôlée de légumes saveur jardin Pomme de terre vapeur
Tomme noire St nectaire 	 Yaourt nature + sucre Yaourt brassé banane	Fromage blanc nature et sucre Fromage blanc aromatisé		Fromage frais aux fruits Fromage frais nature + sucre
Fruit de saison Fruit de saison			Galette des rois	
Vinaigrette traditionnelle à l'échalote		Vinaigrette		
GOUTER				
Sablé nappés chocolat	Pain de campagne	Fourrandise fraise	Baguette et coupelle confiture de fraise	Galette St Michel
Fromage frais sucré	Fraidou	Yaourt à boire fraise/banane/pêche	Yaourt nature et sucre	Lait
Pur Jus de pommes	Coupelle compote de pommes	Fruit	Pur Jus d'orange	Fruit

 Production Locale	 Spécialité du chef	 Label Rouge	 Appellation d'Origine Contrôlée
 Plat végétarien	 Viande d'Origine France	 Produits BIO	 Indication Géographique d'Origine Contrôlée
 Nouvelle recette	 Pêche responsable		

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

Toutes nos viandes non transformées sont d'origine France



Menus de Chaville

lundi 22 janvier 2024	mardi 23 janvier 2024	mercredi 24 janvier 2024	jeudi 25 janvier 2024	vendredi 26 janvier 2024
	Salade verte bio et dés d'emmental Trio de crudités (carottes jaune et orange, chou) et dés d'emmental		Betteraves et dés de mimolette Coleslaw & dés de mimolette	Potage Cultivateur (carottes, navets, poireaux, pdt)
Pavé de merlu sauce sétoise	 Haricots rouge chili et riz	Poulet roti	Sauté de bœuf au jus	Rôti de porc sauce orientale *Rôti de dinde sauce orientale
Carottes braisées Blé		Epinards à la crème Pomme de terre lamelle vapeur	Lentilles cuisinées	Papillon
Yaourt nature + sucre Yaourt brassé banane		Pont l'Evêque Gouda		
Fruit de saison Fruit de saison	Purée pommes	Fruit de saison Fruit de saison	Cake pomme tatin	Milshake cacao
	Vinaigrette Basilic		Vinaigrette traditionnelle à l'échalote	
GOUTER				
Croissant (boulanger)	Baguette céréales	Mini roulé chocolat	Baguette et confiture abricots coupelle	Cake à l'orange
Fromage frais aux fruits	Fromage fondu Président	Briquette de lait nature	Yaourt nature et sucre	Lait
Pur Jus de d'orange	Fruit	Berlingot de compote de pomme	Fruit	Fruit

Production Locale Plat végétarien Nouvelle recette	Spécialité du chef Viande d'Origine France Pêche responsable	Labels éligibles à la loi Egalim: Label Rouge Produits BIO Appellation d'Origine Contrôlée Indication Géographique d'Origine Contrôlée
--	--	---

Le pain servi lors du déjeuner est fabriqué avec une farine issue d'une agriculture biologique
 Toutes nos viandes non transformées sont d'origine France



Menus de Chaville

lundi 29 janvier 2024	mardi 30 janvier 2024	mercredi 31 janvier 2024	jeudi 1 février 2024	vendredi 2 février 2024
	Endives vinaigrette Feuille de batavia	Potage breton (haricot blanc, pdt, oignons, crème, concentré de tomate)	Chou blanc râpé à la vgt + des de mimolette Carottes râpées + dès de mimolette	Radis râpé et maïs bio cubes emmental Salade verte + dès d'emmental
Cube de hoki pané	Semoule andalouse	Rôti de bœuf sauce marengo	Saucisse Francfort *Saucisse pur volaille	Omelette nature
Carottes au cumin Purée de pomme de terre		Chou fleur ciboulette Riz créole	Légumes couscous Boulgour	Brunoise de légumes Spirales
Edam Pont l'évêque	Petit suisse aux fruits Petit suisse nature et sucre	Yaourt nature + sucre Yaourt vanille		
Fruit de saison Fruit de saison			Purée pommes mûres	Moelleux myrtille citron m
	Vinaigrette basilic			Vinaigrette ciboulette
GOUTER				
Baguette Tablette chocolat lait Fromage frais aux fruits Coupelle compote de pommes	Cake au chocolat maison Yaourt nature + sucre Fruit	Sablé de retz x2 Briquette de lait nature Fruit	Pain aux noix Petit moulé nature Jus de pommes	Baguette et confiture de fraises coupelle Lait Fruit

Production Locale	Spécialité du chef	Labels éligibles à la loi Egalim:	
Plat végétarien	Viande d'Origine France	Label Rouge	Appellation d'Origine Contrôlée
Nouvelle recette	Pêche responsable	Produits BIO	Indication Géographique d'Origine Contrôlée



































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

Toutes nos viandes non transformées sont d'origine France



Menus de Chaville



lundi 5 février 2024	mardi 6 février 2024	mercredi 7 février 2024	jeudi 8 février 2024	vendredi 9 février 2024
		Radis et beurre Céleri  râpé 	 Soupe miso (= miso, champignons, ciboulette, bouillon de légumes)	   Carottes râpées + mimolette Chou blanc râpé + mimolette
  Papillons à l'italienne	Limande meunière	 Esc de poulet sauce navarin (Tomate, oignon, ail, herbes de Provence, carotte, navet)	  Shogayaki (= sauté de dinde, sauce soja, gingembre, oignon, persil, vinaigre riz)	 Steak de colin sauce rougail
	Epinards béchamel Blé 	  Purée de pommes de terre	Petits pois braisé Riz pilaf 	Semoule et jus de légumes
Petit suisse aux fruits Petit suisse nature et sucre	Saint paulin Bleu d'auvergne 		 Fromage blanc BIO (en seau) Ananas frais BIO et noix de coco râpé	
Fruit de saison Fruit de saison	 Fruit de saison Fruit de saison	 Semoule au lait		  Purée de pommes  mangue
		Vinaigrette		Vinaigrette ciboulette
GOUTER				
Baguette	Pain de campagne Confiture prune coupelle	 Cake vanille maison	Croissant (boulangerie)	Baguette Tablette chocolat au lait
Fromage fondu Président	Fromage frais sucré	Briquette de lait	Yaourt nature et sucre	Lait
Coupelle compote pomme banane	Pur Jus de pommes	Fruit	Coupelle compote pomme fraise	Fruit
 Production Locale	 Spécialité du chef	Labels éligibles à la loi Egalim:		 Appellation d'Origine Contrôlée
 Plat végétarien	 Viande d'Origine France	 Label Rouge	 Indication Géographique d'Origine Contrôlée	
 Nouvelle recette	 Pêche responsable	 Produits BIO		

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

Toutes nos viandes non transformées sont d'origine France



Menus de Chaville

lundi 12 février 2024	mardi 13 février 2024	mercredi 14 février 2024	jeudi 15 février 2024	vendredi 16 février 2024
	Salade verte + dés de mimolette Endives + dés de mimolette	Œufs durs mayonnaise	Potage Longchamps (petits pois , crème, pdt)	Rilette sardine
Steak de colin sauce aurore	Sauté de porc sauce charcutière (Oignon, tomate, cornichon, moutarde, ail) *Emincé de poulet sauce charcutière	Bouché de blé et sauce fromage blanc à l'ail	Pizza au fromage	Chicken wings
Blettes à la milanaise Purée de pommes de terre	Carottes braisées Lentilles cuisinées	Emincé de poireaux béchamel Macaronis 1/2 complète	Salade verte	Riz pilaf
Carré de l'est St nectaire		Petit suisse aux fruits Petit suisse nature + sucre		Yaourt nature + sucre Yaourt entier vanille
Fruit de saison Fruit de saison	Clafoutis à la poire		Géligé chocolat Géligé vanille	
	Vinaigrette basilic			Vinaigrette ciboulette
Sablé nappé chocolat	Baguette	Sablé de Retz x2	Mini roulé fraise	Cake citron maison
Briquette de lait nature	Petit moulé nature	Briquette de lait chocolat	Yaourt à boire fraise/banane/pêche	Briquette de lait nature
Berlingot de compote de pomme	Briquette de Jus d'oranges	Fruit	Briquette de jus de pommes	Fruit

Production Locale	Spécialité du chef	Labels éligibles à la loi Egalim:	
Plat végétarien	Viande d'Origine France	Label Rouge	Appellation d'Origine Contrôlée
Nouvelle recette	Pêche responsable	Produits BIO	Indication Géographique d'Origine Contrôlée

Le pain servi lors du déjeuner est fabriqué avec une farine issue d'une agriculture biologique
Toutes nos viandes non transformées sont d'origine France



Menus de Chaville

lundi 19 février 2024	mardi 20 février 2024	mercredi 21 février 2024	jeudi 22 février 2024	vendredi 23 février 2024
	Radis râpé & mimolette Laitue iceberg & mimolette	Celeri rémoulade Chou blanc râpé	Potage PDT poireaux	Carottes râpées + Cubes d'emmental Salade verte + Cubes d'emmental
N Brandade polenta pomme de terre (plat durable) + Laitue iceberg	Omelette nature	Rôti de veau sauce hongroise (Oignons, ail, champignons, paprika, crème.)	Emincé de dinde sauce basquaise (oignon, ail, tomate, poivron, herbes de Provence)	Escalope de poulet sauce orientale
	Blé et jus de légumes	Carottes saveur soleil Pommes lamelle vapeur	Haricots verts Riz créole	Légumes couscous Semoule
Cantal Gouda		Yaourt entier vanille Yaourt nature + sucre	Petit suisse frais sucré Petit suisse aromatisé	
Fruit de saison Fruit de saison	Purée pomme			Cake chocolat
	Vinaigrette basilic	Vinaigrette		Vinaigrette ciboulette
GOUTER				
Pain au chocolat (boulangier) Briquette de lait nature Fruit	Fourrandise fraise Yaourt à boire fraise/banane/pêche Briquette Jus de pommes	Baguette + Chocolat au lait tablette Briquette de lait Fruit	Cake vanille Yaourt à boire Berlingot compote pomme	Baguette céréales Fraidou briquette jus d'orange

Production Locale		Spécialité du chef		Labels éligibles à la loi Egalim:	
	Production Locale		Spécialité du chef		Label Rouge
	Plat végétarien		Viande d'Origine France		Produits BIO
	Nouvelle recette		Pêche responsable		Appellation d'Origine Contrôlée
					Indication Géographique d'Origine Contrôlée

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

Toutes nos viandes non transformées sont d'origine France



Menus de Chaville

lundi 26 février 2024	mardi 27 février 2024	mercredi 28 février 2024	jeudi 29 février 2024	vendredi 1 mars 2024
betterave Salade verte		 Carottes râpées + Cube de mimolette déco Chou rouge râpé + dés de mimolette cube	 Potage potimarron	 Céleri râpé Pomelos & sucre
 Sauté de bœuf sauce cévenol	 Macaronis à la mexicaine (Haricots rouge, tomate, ail, poivrons mixte, cumin)	 Escalope de porc sauce basilic <i>*Escalope de poulet sauce basilic</i>	 Pané mozzarella	Pavé de merlu sauce waterzoï
 Lentilles		Purée de chou fleur et pomme de terre	Poêlée de légumes Boulgour	 Riz créole
Fromage frais aux fruits Fromage frais nature + sucre	Edam St Nectaire		Yaourt nature et sucre Yaourt aromatisé	
	Fruit de saison Fruit de saison	 Cake marron		Gélifié vanille Gélifié chocolat
Vinaigrette traditionnelle à l'échalote		Vinaigrette		Vinaigrette traditionnelle ciboulette
GOUTER				
 Cake aux pépites de chocolat maison	Baguette Tablette chocolat lait	Sablé de retz x2	Pain aux noix	Baguette et confiture de fraises coupelle
Lait	Fromage frais aux fruits	Briquette de lait nature	Petit moulé nature	Lait
Fruit	Pur Jus de pommes	Fruit	Fruit	Coupelle de compote de pommes

	Production Locale		Spécialité du chef	Labels éligibles à la loi Egalim:	
	Plat végétarien		Viande d'Origine France		Label Rouge
	Nouvelle recette		Pêche responsable		Produits BIO
					Appellation d'Origine Contrôlée
					Indication Géographique d'Origine Contrôlée

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

Toutes nos viandes non transformées sont d'origine France