

# Menus CHAUCONIN NEUFMONTIERS



Semaine du 02/01/22 au 06/01/22

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>***Vacances scolaires***</p> <p>Pâté de campagne + cornichon SV : Salade coleslaw (Chou blanc, carotte, mayonnaise)</p> <p>***</p> <p>Boeuf façon Stroganoff</p> <p>SV : Lasagnes au saumon</p> <p>***</p> <p>Riz</p> <p>***</p> <p>Edam BIO</p> <p>***</p> <p>Pomme</p>	<p>***Menu végétarien***</p> <p>Taboulé (Semoule, tomate, oignon, poivron rouge)</p> <p>***</p> <p>Roulé au fromage</p> <p>***</p> <p>Poêlée de légumes BIO (Carotte, courgette, oignon, PDT)</p> <p>***</p> <p>Yaourt + sucre</p> <p>***</p> <p>Clémentines</p>	<p>Chou rouge</p> <p>***</p> <p>Sauce au thon tomate basilic</p> <p>***</p> <p>Torsades BIO</p> <p>***</p> <p>Camembert</p> <p>***</p> <p>Purée de pomme coing + cookie</p>	<p>Salade verte BIO (vinaigrette moutardée)</p> <p>***</p> <p>Sauté de dinde LR sauce basquaise (Ratatouille, paprika, laurier, thym, basilic)</p> <p>SV : Nuggets de blé</p> <p>***</p> <p>Lentilles BIO</p> <p>***</p> <p>Cantal</p> <p>***</p> <p>Crème dessert chocolat BIO</p>	<p>***Menu des Rois**</p> <p>Carottes râpées</p> <p>***</p> <p>Rôti de porc sauce aux olives (Concentré de tomate, olive verte, ciboulette)</p> <p>SV: Haché au cabillaud</p> <p>***</p> <p>Purée de butternut BIO</p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais aux fruits</p> <p>***</p> <p>Couronne des Rois</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# Menus CHAUCONIN NEUFMONTIERS



Semaine du 09/01/22 au 13/01/2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Crêpe à l'emmental	Duo de crudités (Carottes, céleri, mayonnaise)	Salade napoléon (Tortis 3 couleurs, maïs, tomate)	Salade mixte (vinaigrette moutardée)	***Menu végétarien*** 1/2 pomelos BIO  + sucre
***	***	***	***	***
Rôti de dinde LR sauce romarin	Sauté de bœuf BIO sauce orientale (Concentré de tomate, navet, courgette, carotte, oignon, crème fraîche, curry, ail, thym, laurier, estragon)	Colin d'Alaska pané au riz soufflé	Choucroute (Saucisse de Strasbourg, saucisse fumée)	Boulettes de flageolets sauce provençale
SV : Tortilla plancha (Omelette, pommes de terre, oignons)	SV : Tortelloni au fromage (plat complet)	***	SV : Pavé de colin d'Alaska et son crumble pain d'épices	***
***	***	***	***	***
Haricots verts BIO	Macaroni	Carottes	Chou choucroute / Pommes de terre	Semoule BIO
***	***	***	***	***
Coulommiers	Bleu d'Auvergne	Gouda BIO	Petit fromage nature BIO + sucre (petit fromage frais sucré pour les maternels)	Fromage frais rondelé BIO
***	***	***	***	***
Kiwi	Compote pomme ananas allégée en sucre + biscuits sablés coco	Clémentines	Eclair au chocolat	Yaourt au lait framboise abricot BIO

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# Menus CHAUCONIN NEUFMONTIERS



Semaine du 16/01/22 au 20/01/23



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Œuf dur BIO  mayonnaise	Pizza au fromage (sauce tomate, mozzarella, emmental)	Salade iceberg (vinaigrette moutardée)	<b>***Menu végétarien***</b> Céleri rémoulade (mayonnaise, moutarde, jaune d'œuf)	Chou blanc BIO (vinaigrette moutardée)
*** Emincé de dinde LR sauce aux poivrons Fond brun, concentré tomate, vin rouge, basilic, oignon, poivron, paprika)	*** Grignotines de porc sauce Robert (Oignons, jus de veau, moutarde, sel, poivre)	*** Boulettes au bœuf sauce miroton (Oignons, jus de veau, double concentré de tomate, sel, poivre)	*** <u>Haché de lentilles vertes aux courgettes</u> (plat complet)	*** Moules sauce tandoori (Oignon, crème fraîche, mélange épice tandoori, ail, paprika, persil, gingembre)
*** SV : Pané gourmand à la mozzarella 	*** SV : Clafoutis saumon brocoli	*** SV : Galette de soja à la provençale 	***	***
*** Coquillettes BIO	*** Choux-fleurs BIO	*** Blé BIO	*** —	*** Frites BIO 
*** Petit fromage frais fruité BIO	*** Tome py	*** Brie	*** Yaourt BIO	*** Saint nectaire
*** Fruit BIO	*** Orange	*** Lacté saveur vanille nappé caramel	*** Chouquettes à la crème vanille	*** Purée pomme banane BIO + spéculoos

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# Menus CHAUCONIN NEUFMONTIERS



Semaine du 23/01/22 au 27/01/23

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Crêpe à l'emmental	<b>SARDAIGNE</b>	Acras de morue	<b>***Menu végétarien***</b>	Carottes râpées
***	***	***	Salade verte BIO	***
Rôti de porc sauce estragon	<i>Menu en cours d'élaboration</i>	Pilon de poulet LR  sauce rôtie ( <i>Jus de rôt</i> )	Tajine marocain végétarien (Semoule BIO , carotte BIO , pois chiche BIO , pommes de terre , olives vertes BIO , mélange épices <i>couscous</i> ) ( <i>plat complet</i> )	Colin d'Alaska pané au riz soufflé
SV : Samoussa de légumes	***	SV : Omelette	***	***
Panachés de haricots beurre et plats		Poêlée de légumes BIO (Carotte, courgette, oignon, PDT)	—	Ratatouille / Riz
***	***	***	***	***
Gouda	***	Yaourt aromatisé	Camembert BIO	Fourme d'Ambert
***	***	***	***	***
Fruit BIO		Poire	Crème dessert chocolat BIO	Purée de pomme BIO + boudoirs























Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# Menus CHAUCONIN NEUFMONTIERS



Semaine du 30/01 au 03/02/23

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade verte BIO  (vinaigrette moutardée)</p> <p>***</p> <p>Hachis parmentier  (plat complet)</p> <p>SV : Parmentier végétal  (plat complet)</p> <p>***</p> <p>—</p> <p>***</p> <p>Saint-paulin</p> <p>***</p> <p>Mousse au chocolat SV : Lacté saveur vanille</p>	<p>Pizza royale  (Jambon, mozzarella, champignon, edam, emmental) SV : Pizza au fromage </p> <p>***</p> <p>Emincé de dinde LR  sauce navarin (Jus de veau, concentré tomate, macédoine, oignon, ciboulette, cerfeuil, laurier, estragon, persil)</p> <p>SV : Merlu  sauce béarnaise</p> <p>***</p> <p>Petits pois BIO </p> <p>***</p> <p>Fromage fondu petit moulé nature</p> <p>***</p> <p>Pomme</p>	<p>1/2 pomelos + sucre</p> <p>***</p> <p>Bœuf façon Goulash</p> <p>SV : Emincé végétal  sauce aux oignons</p> <p>***</p> <p>Riz BIO </p> <p>***</p> <p>Overnat</p> <p>***</p> <p>Compote pomme pêche allégée en sucre + petits beurre</p>	<p>***CHANDELEUR***</p> <p>Chou rouge </p> <p>***</p> <p>Davicroquettes de poisson blanc  </p> <p>***</p> <p>Cordiale de légumes  (carotte, haricot vert, céleri, oignon)</p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais aux fruits</p> <p>***</p> <p></p> <p>Crêpe BIO  + sucre</p>	<p>***Menu végétarien***</p> <p>Betteraves BIO  (vinaigrette moutardée)</p> <p>***</p> <p>Gratin de brocoli cheddar mozzarella (Brocoli BIO  ) </p> <p>***</p> <p>Torsades BIO </p> <p>***</p> <p>Yaourt BIO </p> <p>***</p> <p>Fruit BIO </p>























Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# Menus CHAUCONIN NEUFMONTIERS



Semaine du 06/02 au 10/02/23

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Taboulé  (Semoule, tomate, oignon, poivron rouge)</p> <p>***</p> <p>Sauté de dinde LR  sauce indienne (crème fraîche, curry)</p> <p>SV : Nuggets de blé  </p> <p>***</p> <p>Carottes</p> <p>***</p> <p>Pont l'Evêque </p> <p>***</p> <p>Fruit BIO </p>	<p>***Menu végétarien***</p> <p>Concombre BIO  (vinaigrette moutardée)</p> <p>***</p> <p>Lentilles BIO   </p> <p>***</p> <p>Riz BIO </p> <p>***</p> <p>Cantal </p> <p>***</p> <p>Purée de pomme BIO  + biscuits sablés coco</p>	<p>Salade d'endives (vinaigrette moutardée)</p> <p>***</p> <p>Saucisse de Strasbourg</p> <p>SV : Pizza au fromage   (sauce tomate, mozzarella, emmental)</p> <p>***</p> <p>Haricots verts BIO </p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>***</p> <p>Brownie </p>	<p>Salade iceberg (vinaigrette moutardée)</p> <p>***</p> <p>Sauté de bœuf  sauce lyonnaise (oignon)</p> <p>SV : Haché au cabillaud  </p> <p>***</p> <p>Purée d'épinards et de pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Fromage frais chanteneige BIO </p> <p>***</p> <p>Semoule au lait</p>	<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>***</p> <p>Sauce thon tomate basilic</p> <p>***</p> <p>Coquillettes BIO </p> <p>***</p> <p>Petit fromage nature + sucre (petit fromage frais sucré pour les maternels)</p> <p>***</p> <p>Banane</p>













Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# Menus CHAUCONIN NEUFMONTIERS



Semaine du 13/02 au 17/02/23

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Tomate BIO  (vinaigrette moutardée)</p> <p>***</p> <p>Sauté de bœuf  sauce brune (Fond brun, échalote, laurier, thym)</p> <p>SV : M  sauce aux poivrons (Tomate, basilic, fumet poisson, oignon, poivron, paprika)</p> <p>***</p> <p>Riz BIO  ***</p> <p>Saint nectaire  ***</p> <p>Fruit BIO  ***</p>	<p>Crêpe à l'emmental  ***</p> <p>Rôti de dinde LR  sauce ketchup (Ketchup, carotte, laurier)</p> <p>SV : Colin d'Alaska   napolitaine</p> <p>***</p> <p>Chou-fleur BIO  ***</p> <p>Fromage frais petit cotentin ***</p> <p>Kiwi ***</p>	<p>Carottes râpées  ***</p> <p>Sauce carbonara de porc</p> <p>SV : Œufs durs  sauce ciboulette (Ciboulette, bouillon de légume, crème fraîche)</p> <p>***</p> <p>Torsades BIO  ***</p> <p>Brie ***</p> <p>Compote pomme banane allégée en sucre + palmiers glacés au sucre</p>	<p>Chou rouge  ***</p> <p>Colin d'Alaska   pané au riz soufflé</p> <p>***</p> <p>Poêlée de légumes BIO  (Carotte, courgette, oignon, PDT)</p> <p>***</p> <p>Yaourt + sucre ***</p> <p>Millefeuille  ***</p>	<p>***Menu végétarien***</p> <p>Salade verte BIO  (vinaigrette moutardée)</p> <p>***</p> <p>Légumes à la mexicaine  (Brocoli, haricot rouge, maïs, cumin)</p> <p>***</p> <p>Boullghour ***</p> <p>Fromage frais rondelé BIO  ***</p> <p>Lacté saveur chocolat ***</p>




























Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# Menus CHAUCONIN NEUFMONTIERS



Semaine du 20/02 au 24/02/23 - Vacances scolaires

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>***Menu végétarien***</p> <p>Betteraves  (vinaigrette moutardée)</p> <p>***</p> <p>Tortilla plancha   (Omelette, pommes de terre, oignons)</p> <p>***</p> <p>Haricots verts BIO </p> <p>***</p> <p>Munster </p> <p>***</p> <p>Orange</p>	<p>Salade coleslaw  (Chou blanc, carotte, mayonnaise)</p> <p>***</p> <p>Lasagnes au saumon  (plat complet)</p> <p>***</p> <p>Coquillettes BIO </p> <p>***</p> <p>Fromage frais fraidou</p> <p>***</p> <p>Compote pomme abricot allégée en sucre + petits beurre</p>	<p>1/2 pomelos BIO  + sucre</p> <p>***</p> <p>Sauté de dinde LR  sauce paprika (Jus de veau, concentré tomate, laurier, paprika, thym)</p> <p>SV : Pané gourmand à la mozzarella  </p> <p>***</p> <p>Ratatouille BIO  / blé BIO </p> <p>***</p> <p>Emmental BIO </p> <p>***</p> <p>Crème dessert vanille BIO </p>	<p>Œuf dur BIO  mayonnaise</p> <p>***</p> <p>Falafels BIO  </p> <p>***</p> <p>Purée de pommes de terre BIO </p> <p>***</p> <p>Yaourt BIO </p> <p>***</p> <p>Fruit BIO </p>	<p>Scarole (vinaigrette moutardée)</p> <p>***</p> <p>Emincé de volaille façon kebab </p> <p>SV: Pavé de colin d'Alaska et son crumble pain d'épices  </p> <p>***</p> <p>Carottes BIO </p> <p>***</p> <p>Petit fromage nature + sucre (petit fromage frais sucré pour les maternels)</p> <p>***</p> <p>Muffin nature pépites chocolat </p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits


























# Menus CHAUCONIN NEUFMONTIERS



Semaine du 27/02 au 03/03/23 - Vacances scolaires

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Chou blanc BIO  (vinaigrette moutardée)</p> <p>***</p> <p>Raviolis tofu basilic BIO  + mozzarella râpée (plat complet) </p> <p>***</p> <p>—</p> <p>***</p> <p>Edam BIO  *</p> <p>***</p> <p>Crème dessert chocolat BIO </p>	<p>Carottes râpées </p> <p>***</p> <p>Pilon de poulet LR  sauce aux olives (Concentré de tomate, olive verte, ciboulette)</p> <p>SV : Merlu  sauce à l'aneth (Crème fraîche, fumet de poisson, aneth, jus de citron)</p> <p>***</p> <p>Petits pois BIO </p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais aux fruits</p> <p>***</p> <p>Donut's </p>	<p>Saucisson à l'ail + cornichon SV : Pommes de terre bulgare ciboulette</p> <p>***</p> <p>Sauté de bœuf sauce à l'orange (Jus d'orange, jus de veau, crème fraîche, pulco orange)</p> <p>VG : Emincé végétal sauce basquaise (Ratatouille, paprika, laurier, thym, basilic) </p> <p>***</p> <p>Riz BIO </p> <p>***</p> <p>Yaourt + sucre</p> <p>***</p> <p>Poire</p>	<p>***Menu végétarien***</p> <p>Taboulé  (Semoule, tomate, oignon, poivron rouge)</p> <p>***</p> <p>Crispidor à l'emmental   (beignets fromagers croustillants)</p> <p>***</p> <p>Duo de brocoli BIO  et chou-fleur BIO </p> <p>***</p> <p>Camembert</p> <p>***</p> <p>Kiwi</p>	<p>Salade d'endives (vinaigrette moutardée)</p> <p>***</p> <p>Sauce thon tomate basilic</p> <p>SV : Nuggets de blé  </p> <p>***</p> <p>Torsades BIO </p> <p>***</p> <p>Fourme d'Ambert </p> <p>***</p> <p>Compote pomme vanille allégée en sucre + spéculoos</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

