

Menus scolaires Chauconin-Neufmontiers



Semaine du 06 au 10 Mars 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Scarole et croutons et vinaigrette moutardée</p> <p>***</p> <p>Lentilles tomatées </p> <p>***</p> <p>Riz Créole BIO </p> <p>***</p> <p>Fromage fondu vache qui rit</p> <p>***</p> <p>Mousse saveur chocolat au lait[°] SV:lactée saveur vanille</p>	<p>Taboulé (Semoule, tomate, oignon, poivron rouge)</p> <p>***</p> <p>Escalope de dinde LR  sauce Normande (crème, champignons)</p> <p>SV: Filet de colin d'Alaska pané</p> <p>***</p> <p>Petits pois carottes</p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées et vinaigrette moutardée</p> <p>***</p> <p>Roti de veau sauce au thym</p> <p>SV: Palet végétal maraîcher</p> <p>***</p> <p>Purée de pomme de terre</p> <p>***</p> <p>Emmental BIO </p> <p>***</p> <p>Compote pomme-cassis allégée en sucre et petit beurre</p>	<p>Crêpe à l'emmental </p> <p>***</p> <p>Dos de colin d'Alaska  sauce au citron (jus de citron, persil)</p> <p>***</p> <p>Haricots beurre</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison BIO </p>	<p>Betteraves BIO  et vinaigrette moutardée</p> <p>***</p> <p>Galette provençale BIO  </p> <p>***</p> <p>Torsades BIO </p> <p>***</p> <p>Cantal AOP </p> <p>***</p> <p>Fruit de saison BIO </p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale



Menus scolaires Chauconin-Neufmontiers



Semaine du 13 au 17 Mars 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées et vinaigrette moutardée	Macédoine mayonnaise (carottes, petits pois, haricots verts, navets, flageolets)	Céleri râpé et vinaigrette moutardée	Œuf dur BIO sauce cocktail (ketchup, mayonnaise)	Salade d'endives et vinaigrette moutardée
***	***	***	***	***
Roti de dinde LR sauce tandoori (crème, mélange épice tandoori, ail, paprika, persil, oignon, gingembre)	Lasagnes aux légumes (courgettes, oignons, poivrons rouges et jaunes, tomates) sauce crème et emmental	Jambon blanc LR	Sauté de bœuf BIO sauce aux olives (tomates, ciboulettes, olives vertes)	Poisson blanc pané
<i>SV: Steak de blé et oignons</i>		<i>SV: Crispidor à l'emmental</i>	<i>SV: Beaufilet de colin sauce provençale</i>	
***	***	***	***	***
Riz créole BIO	(plat complet)	Purée de courgettes et pommes de terre	Semoule BIO	Epinards en branche BIO sauce béchamel
***	***	***	***	***
Munster AOP	Petit fromage frais sucré aux fruits	Camembert BIO	Fromage frais chanteneige BIO	Yaourt nature et sucre
***	***	***	***	***
Lacté saveur chocolat	Fruit de saison BIO	Compote de pomme allégée en sucre et cookies	Fruit de saison	Tarte flan

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits







° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale



Menus scolaires Chauconin-Neufmontiers



Semaine du 20 au 24 Mars 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade Napoli (tortis 3 couleurs, tomates, mais)</p> <p>***</p> <p>Tortilla plancha </p> <p>Salade verte BIO </p> <p>Saint Paulin</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées BIO  et vinaigrette moutardée</p> <p>***</p> <p>Sauté de bœuf BIO  sauce aux fines herbes (fines herbes, échalottes)</p> <p><i>SV: Pané fromager</i></p> <p>Haricots verts BIO </p> <p>Fromage blanc nature  BIO et sucre</p> <p> Cake nature BIO </p>	<p>Macédoine mayonnaise (carottes, petits pois, haricots verts, navets, flageolets)</p> <p>***</p> <p>Pilon de poulet LR  sauce au jus</p> <p><i>SV: beaufilet de colin d'Alaska sauce oseille</i></p> <p>Torsades BIO </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Céleri rémoulade (céleri frais râpé, mayonnaise)</p> <p>***</p> <p>Dahl de lentilles </p> <p>Riz créole BIO </p> <p>Fromage frais petit contentin</p> <p>Liegeois au chocolat° <i>SV: lactée saveur vanille</i></p>	<p>Tarte aux 3 fromages  (fromage blanc, mozzarella, emmental)</p> <p>***</p> <p>Pavé de colin d'Alaska  aux herbes de provence</p> <p>Purée de patate douce et pommes de terre</p> <p>Maroilles AOP </p> <p>Fruit de saison</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits














° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale



Menus scolaires Chauconin-Neufmontiers



Semaine du 27 au 31 Mars 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Pomelos BIO  et sucre</p> <p>***</p> <p>Sauté de dinde LR  sauce basquaise <i>Fond brun, concentré tomate, vin rouge, basilic, oignon, poivron, paprika</i></p> <p><i>SV: Œuf dur sauce basquaise</i></p> <p>***</p> <p>Coquillettes BIO </p> <p>***</p> <p>Saint Nectaire AOP </p> <p>***</p> <p>Compote pomme pêche allégée en sucre et ;boudoirs</p>	<p>Betterave et vinaigrette moutardée</p> <p>***</p> <p>Emincé de bœuf sauce safranée (crème, safran, cerfeuil)</p> <p><i>SV: Haché de cabillaud sauce safranée</i></p> <p>***</p> <p>Petits pois carottes et pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison BIO </p>	<p>Salade d'endives et vinaigrette moutardée</p> <p>***</p> <p>Cubes de colin d'Alaska  sauce au beurre</p> <p>***</p> <p>Riz créole BIO </p> <p>***</p> <p>Camembert</p> <p>***</p> <p>Lacté saveur caramel</p>	<p>Blé à la provencale (Blé, poivrons, tomate, herbes de Provence)</p> <p>***</p> <p>Gratin de pommes de terre épinard,  fromage à raclette</p> <p>***</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé BIO </p> <p>***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p> Chou rouge BIO et vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Rôti de veau sauce aux poivrons</p> <p><i>SV: Nuggets de blé</i></p> <p>***</p> <p>Courgettes BIO  à l'ail</p> <p>***</p> <p>Fromage carré frais BIO </p> <p>***</p> <p>Cake aux pépites de chocolat BIO </p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale



Menus scolaires Chauconin-Neufmontiers



Semaine du 03 au 07 Avril 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Fonds d'artichauts	Concombre et vinaigrette moutardée	Pâté de volaille en croûte <i>SV: betteraves et vinaigrette moutardée</i>	Carottes râpées BIO et vinaigrette moutardée	Macédoine mayonnaise (carottes, petits pois, haricots verts, navets, flageolets)
***	***	***	***	***
Haricots blancs façon blanquette (haricots blancs, champignons, carottes, crème, poireau, oignon)	Emincé de dinde LR sauce dijonnaise (crème, safran, moutarde)	Sauté de bœuf BIO sauce tomate, olive, origan	Omelette BIO	Haché de cabillaud sauce au beurre blanc
***	<i>SV: Galette de soja à la provencale</i>	<i>SV: Hachis lentilles vertes et purée de courgette</i>	***	***
Riz créole BIO	Lentilles	Purée de courgettes et pommes de terre	Légumes ratatouille et blé BIO	Coquillettes BIO
***	***	***	***	***
Mimolette	Fromage frais fouetté BIO	Yaourt nature et sucre	Coulommiers BIO	Cantal AOP
***	***	***	***	***
Fruit de saison	Mousse saveur chocolat au lait° <i>SV: lactée saveur vanille</i>	Fruit de saison	Purée pomme banane BIO et palmiers	Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits












° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale



Menus scolaires Chauconin-Neufmontiers



Semaine du 10 au 14 Avril 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			<i>Menu Printemps</i>	
	Chou blanc BIO  et vinaigrette	Salade de lentilles vertes et ciboulette	Tomate et vinaigrette moutardée	Betteraves et vinaigrette moutardée
***	***	***	***	***
FERIE	Ravioli à la volaille BIO 	Sauté de dinde LR 	Roti de veau sauce curry (crème, champignons)	Dos de colin d'Alaska sauce citron (jus de citron, persil) 
	<i>SV: Ravioli au saumon</i>		<i>SV: Haché de cabillaud sauce normande</i>	
***	***	***	***	***
	(plat complet)	Haricots verts	Pommes de terre quartier avec peau	Riz créole BIO 
***	***	***	***	***
	Fromage fondu vache qui rit BIO 	Fromage blanc nature et sucre	Munster AOP 	Yaourt nature BIO et sucre 
***	***	***	***	***
	Crème dessert vanille BIO 	Fruit de saison	Brownie 	Fruit de saison BIO 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits












° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale



Menus scolaires Chauconin-Neufmontiers



Semaine du 17 au 21 Avril 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Chou rouge BIO  et vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Sauté de bœuf  sauce aux olives (fécule de pdt, carottes, champignons))</p> <p><i>SV: Crispidor à l'emmental</i></p> <p>***</p> <p>Chou fleur bio  persillé</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc nature  BIO et sucre</p> <p>***</p> <p>Cake nature BIO </p>	<p>Macédoine mayonnaise (carottes, petits pois, haricots verts, navets, flageolets)</p> <p>***</p> <p>Légumes à la mexicaine  (haricots rouges, brocolis, maïs, oignon, ail, cumin)</p> <p>***</p> <p>Boulgour</p> <p>***</p> <p>Maroilles AOP </p> <p>***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées BIO  et vinaigrette moutardée</p> <p>***</p> <p>Nuggets de poulet</p> <p><i>SV: Beaufilet de colin sauce crème</i></p> <p>***</p> <p>Courgette et riz</p> <p>***</p> <p>Edam</p> <p>***</p> <p>Lacté saveur chocolat</p>	<p>Salade d'endives et vinaigrette moutardée</p> <p>***</p> <p>Rôti de dinde LR  sauce ketchup (Ketchup, carotte, laurier)</p> <p>***</p> <p>Torsades BIO </p> <p>***</p> <p>Fromage frais cantafrais</p> <p>***</p> <p>Compote pomme fraise allégée en sucre</p>	<p>Crêpe à l'emmental </p> <p>***</p> <p>Beaufilet de Colin d'Alaska  sauce oseille</p> <p>***</p> <p>Purée d'épinards et pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé BIO </p> <p>***</p> <p>Fruit de saison BIO </p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

















° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale



Menus scolaires Chauconin-Neufmontiers



Semaine du 24 au 28 Avril 2023 - Vacances scolaires zone C

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Nouilles savoyiennes BIO  (nouilles savoyiennes, pesto)</p> <p>***</p> <p>Lasagnes légumes cuisinés mozzarella et basilic BIO </p> <p>***</p> <p>Salade verte BIO </p> <p>***</p> <p>Pont l'Eveque AOP </p> <p>***</p> <p>Purée pomme abricot BIO et galette </p>	<p>Tomate et vinaigrette moutardée</p> <p>***</p> <p>Pilon de poulet LR  sauce au curry (Crème, curry, carotte, courgette, oignon)</p> <p><i>SV: Sauté végétal sauce curry</i></p> <p>***</p> <p>Riz créole BIO </p> <p>***</p> <p>Buchette laits mélangés (vache et chèvre)</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Scarole et vinaigrette moutardée</p> <p>***</p> <p>Pavé de colin  et son crumble de pain d'épices</p> <p>***</p> <p>Purée de carottes et pommes de terre BIO </p> <p>***</p> <p>Edam</p> <p>***</p> <p>Eclair au chocolat </p>	<p> Œuf dur mayonnaise</p> <p>***</p> <p> Couscous végétarien (carottes, navets, poivrons, courgettes, céleri, pois chiche, oignons, raisins secs, fèves de soja)</p> <p>***</p> <p>Semoule</p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison BIO </p>	<p>Concombre BIO  et vinaigrette moutardée</p> <p>***</p> <p>Sauté de bœuf BIO  et ketchup</p> <p><i>SV: Beaufilet de colin d'Alaska sauce oseille</i></p> <p>***</p> <p>Coquillettes BIO </p> <p>***</p> <p>Fromage frais fouetté BIO </p> <p>***</p> <p>Crème dessert chocolat BIO </p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

