




















Menus Chauconins Neufmontiers

Semaine du 03 au 07 Juillet 2023 - Vacances scolaires



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomate BIO  vinaigrette moutardée	Macédoine mayonnaise BIO (carottes, petits pois, haricots verts, navets, flageolets) 	Carottes râpées BIO  vinaigrette moutardée	Melon jaune	Pâté de compagne * et cornichon (*): Surimi mayonnaise <i>SV: surimi mayonnaise</i>
***	***	***	***	***
Rôti de porc* sauce au thym <i>SV: Tortilla plancha</i>	Pizza au fromage BIO  	Sauté de bœuf sauce piquante <i>SV: Steak de blé et oignons</i>	Beaufilet de hoki  sauce façon marseillaise  (soupe de poisson, tomate, ail)	Pilon de poulet LR  sauce miel poivrons  <i>SV: crispidor à l'emmental</i>
***	***	***	***	***
Petits pois, carotte et pomme de terre	Salade verte BIO 	Purée de pommes de terre	Haricots vert BIO 	Torsades BIO 
***	***	***	***	***
Coulommiers BIO 	Yaourt nature BIO  et sucre	Emmental BIO 	Fromage blanc BIO  + sucre	Cantal AOP 
***	***	***	***	***
Compote pommes coing allégée en sucre et cookie	Fruit BIO 	Riz au lait nappé caramel	Tarte aux pommes 	Fruit

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

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














* plat à base de porc et son substitut (*)



Menus Chauconins Neufmontiers

Semaine du 10 au 14 Juillet 2023 - Vacances scolaires



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Nouilles savoisiennes BIO </p> <p>***</p> <p>Sauté de bœuf BIO  sauce goulash</p> <p><i>SV: Pané fromager</i></p> <p>***</p> <p>Carottes BIO  persillées</p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé BIO </p> <p>***</p> <p>Fruit BIO </p>	<p>Tomate BIO  vinaigrette moutardée</p> <p>***</p> <p>Pilon de poulet LR  sauce Bourguignonne (champignon, oignon, persil)</p> <p><i>SV: Falafels à la menthe et à la coriandre</i></p> <p>***</p> <p>Lentilles de Mondreville </p> <p>***</p> <p>Fromage fondu carré BIO </p> <p>***</p> <p>Lacté saveur vanille nappé caramel</p>	<p>Radis et beurre</p> <p>***</p> <p>Thon sauce tomate et basilic</p> <p>***</p> <p>Riz créole BIO </p> <p>***</p> <p>Munster AOP </p> <p>***</p> <p>Fruit</p>	<p>Melon jaune</p> <p>***</p> <p>Beaufilet de Colin d'Alaska  sauce crème ciboulette</p> <p>***</p> <p>Chou fleur BIO </p> <p>***</p> <p>Petit fromage blanc aux fruits</p> <p>***</p> <p>Compote poire allégée en sucre et palmiers</p>	<p>FERIE</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

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














* plat à base de porc et son substitut (*)



Menus Chauconins Neufmontiers

Semaine du 17 au 21 Juillet 2023 - Vacances scolaires



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Betterave BIO  vinaigrette moutardée</p> <p>***</p> <p>Sauté de bœuf BIO  sauce caramel</p> <p><i>SV: Burger à l'épautre et provolone</i></p> <p>***</p> <p>Riz créole BIO  ***</p> <p>Camembert BIO  ***</p> <p>Fruit BIO </p>	<p>Scarole vinaigrette moutardée</p> <p>***</p> <p>Tortilla plancha</p> <p>***</p> <p>Duo de haricots verts et haricots beurre</p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé BIO  ***</p> <p>Génoise roulée au chocolat</p>	<p>Concombre BIO  vinaigrette moutardée</p> <p>***</p> <p>Beaufilet de colin d'Alaska  sauce citron</p> <p>***</p> <p>Purée de brocolis et pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Fromage frais saint morêt</p> <p>***</p> <p>Mousse saveur chocolat °</p>	<p>Pastèque</p> <p>***</p> <p>Tajine marocain pois chiche et Semoule</p> <p>***</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>Maroilles AOP  ***</p> <p>Purée de pomme abricot BIO et palet breton </p>	<p>Pâté de volaille en croûte</p> <p><i>SV : acras de morue</i></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 : Haché de cabillaud</i></p> <p>***</p> <p>Pennes</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc BIO  + sucre</p> <p>***</p> <p>Fruit BIO </p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

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















* plat à base de porc et son substitut (*)



Menus Chauconins Neufmontiers

Semaine du 24 au 28 Juillet 2023 - Vacances scolaires



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Melon jaune	Œuf dur BIO  mayonnaise	Betterave vinaigrette moutardée	Salade verte BIO 	Tomate BIO  vinaigrette moutardée
***	***	***	***	***
Sauté de bœuf sauce aux fines herbes sauce	Pilon de poulet LR  sauce curry	Beaufilet de hoki  sauce crème champignons	Paupiette de veau sauce au romarin	Farfalles aux légumes du sud et fromage de brebis
<i>SV : nuggets de blé</i>	<i>SV : Crispidor à l'emmental</i>		<i>SV : Haché de thon</i>	
***	***	***	***	***
Pommes de terre quartier avec peau	Riz créole BIO 	Blé	Carottes BIO  persillées	(plat complet)
***	***	***	***	***
Saint Nectaire AOP 	Yaourt nature BIO et sucre	Fromage blanc fruité	Brie BIO 	Fromage frais petit cotentin
***	***	***	***	***
Crème dessert chocolat BIO 	Fruit BIO 	Fruit BIO 	Crème dessert vanille BIO 	Purée pomme banane BIO  et petit beurre

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

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

* plat à base de porc et son substitut (*)



Menus Chauconins Neufmontiers

Semaine du 31 Juillet au 04 Août 2023 - Vacances scolaires



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomate et vinaigrette moutardée	Carottes râpées BIO vinaigrette moutardée	Salade du soleil (pate orrechiette, tomate,poivron,oignon, mais, olive noire)	Pomelos BIO et sucre	Roulade de volaille aux olives et cornichons <i>SV: samoussa aux légumes</i>
***	***	***	***	***
Tortilla plancha	Sauté de dinde LR sauce aux poivrons <i>SV: Pané fromager</i>	Poisson blanc pané	Sauté de boeuf BIO sauce tomate, olive, et origan <i>SV: Haché de saumon</i>	Torsades sauce champignons crévés
***	***	***	***	***
Légumes ratatouille	Courgettes à l'ail	Purée d'épinards et pomme de terre	Boullgour BIO	(plat complet)
***	***	***	***	***
Yaourt aromatisé BIO	Camembert	Cantal AOP	Fromage frais fouetté BIO	Fromage blanc BIO + sucre
***	***	***	***	***
Crêpe au chocolat	Compote de pomme vanille allégée en sucre et biscuit sportif	Fruit BIO	Cake nature BIO	Fruit au choix BIO

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

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




















* plat à base de porc et son substitut (*)



Menus Chauconins Neufmontiers



Semaine du 7 au 11 Août 2023 - Vacances scolaires

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomate BIO  vinaigrette moutardée	Macédoine mayonnaise BIO (carottes, petits pois, haricots verts, navets, flageolets) 	Carottes râpées BIO  vinaigrette moutardée	Melon jaune	Pâté de compagne * et cornichon (*): Surimi mayonnaise <i>SV: surimi mayonnaise</i>
***	***	***	***	***
Rôti de porc* sauce au thym <i>SV: Tortilla plancha</i>	Pizza au fromage BIO  	Sauté de bœuf sauce piquante <i>SV: Steak de blé et oignons</i>	Beaufilet de hoki  sauce façon marseillaise  (soupe de poisson, tomate, ail)	Pilon de poulet LR  sauce miel poivrons  <i>SV: crispidor à l'emmental</i>
***	***	***	***	***
Petits pois, carotte et pomme de terre	Salade verte BIO 	Purée de pommes de terre	Haricots vert BIO 	Torsades BIO 
***	***	***	***	***
Coulommiers BIO 	Yaourt nature BIO  et sucre	Emmental BIO 	Fromage blanc BIO  + sucre	Cantal AOP 
***	***	***	***	***
Purée pommes coing et cookie	Fruit BIO 	Riz au lait nappé caramel	Tarte aux pommes 	Fruit

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

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













* plat à base de porc et son substitut (*)



Menus Chauconins Neufmontiers

Semaine du 14 au 18 Août 2023 - Vacances scolaires



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Nouilles savoisiennes BIO </p> <p>***</p> <p>Sauté de bœuf BIO  sauce goulash</p> <p><i>SV: Pané fromager</i></p> <p>***</p> <p>Carottes BIO  persillées</p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé BIO </p> <p>***</p> <p>Fruit BIO </p>	<p>FERIE</p>	<p>Radis et beurre</p> <p>***</p> <p>Lasagnes au saumon</p> <p>***</p> <p>Riz créole BIO </p> <p>***</p> <p>Munster AOP </p> <p>***</p> <p>Fruit</p>	<p>Melon jaune</p> <p>***</p> <p>Beaufilet de Colin d'Alaska  sauce crème ciboulette</p> <p>***</p> <p>Chou fleur BIO </p> <p>***</p> <p>Petit fromage blanc aux fruits</p> <p>***</p> <p>Compote poire allégée en sucre et palmiers</p>	<p>FERIE</p> <p>Roulade de volaille aux olives et cornichons</p> <p><i>SV: samoussa aux légumes</i></p> <p>***</p> <p>Torsades sauce champignons crévés </p> <p>***</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc BIO  + sucre</p> <p>***</p> <p>Fruit au choix BIO </p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

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
















* plat à base de porc et son substitut (*)



Menus Chauconins Neufmontiers

Semaine du 21 au 25 Août 2023 - Vacances scolaires



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Betterave BIO  vinaigrette moutardée</p> <p>***</p> <p>Sauté de bœuf BIO  sauce caramel</p> <p><i>SV: Burger à l'épautre et provolone</i></p> <p>***</p> <p>Riz créole BIO </p> <p>***</p> <p>Camembert BIO </p> <p>***</p> <p>Fruit BIO </p>	<p>Scarole vinaigrette moutardée</p> <p>***</p> <p>Tortilla plancha</p> <p>***</p> <p>Duo de haricots verts et haricots beurre</p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé BIO </p> <p>***</p> <p>Génoise roulée au chocolat</p>	<p>Concombre BIO  vinaigrette moutardée</p> <p>***</p> <p>Beaufilet de colin d'Alaska  sauce citron</p> <p>***</p> <p>Purée de brocolis et pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Fromage frais saint morêt</p> <p>***</p> <p>Mousse saveur chocolat °</p>	<p>Pastèque</p> <p>***</p> <p>Tajine marocain pois chiche et Semoule</p> <p>***</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>Maroilles AOP </p> <p>***</p> <p>Purée de pomme abricot BIO  et palet breton </p>	<p>Pâté de volaille en croûte</p> <p><i>SV : acras de morue</i></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 : Haché de cabillaud</i></p> <p>***</p> <p>Pennes</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc BIO  + sucre</p> <p>***</p> <p>Fruit BIO </p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

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















* plat à base de porc et son substitut (*)



Menus Chauconins Neufmontiers



Semaine du 28 Août au 01 Septembre 2023 - Vacances scolaires

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Melon jaune	Œuf dur BIO  mayonnaise	Betterave vinaigrette moutardée	Salade verte BIO 	Tomate BIO  vinaigrette moutardée
*** Steak haché de bœuf sauce aux fines herbes sauce	*** Pilon de poulet LR  sauce curry	*** Beaufilet de hoki  sauce crème champignons	*** Paupiette de veau sauce au romarin	*** Farfalles aux légumes du sud et fromage de brebis
<i>SV : nuggets de blé</i>	<i>SV : Crispidor à l'emmental</i>		<i>SV : Haché de thon</i>	
*** Pommes de terre quartier avec peau	*** Riz créole BIO 	*** Blé	*** Carottes BIO  persillées	*** (plat complet)
*** Saint Nectaire AOP 	*** Yaourt nature BIO et sucre	*** Fromage blanc fruité	*** Brie BIO 	*** Fromage frais petit cotentin
*** Crème dessert chocolat BIO 	*** Fruit BIO 	*** Fruit BIO 	*** Crème dessert vanille BIO 	*** Purée pomme banane BIO  et petit beurre

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

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

* plat à base de porc et son substitut (*)

