

















# Menus Chauconin-Neufmontiers



Semaine du 04 au 08 Septembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Carottes rappées BIO  vinaigrette moutardée</p> <p>***</p> <p>Sauté de dinde sauce provençale</p> <p><i>SV: Ravioli au tofu et basilic</i></p> <p>***</p> <p>Coquillettes</p> <p>***</p> <p>Fromage frais rondelé nature BIO </p> <p>***</p> <p>Compote pomme fraise allégée en sucre + cookies</p>	<p>Crêpe aux champignons </p> <p>***</p> <p>Tortilla plancha </p> <p>***</p> <p>Haricots verts BIO </p> <p>***</p> <p>Yaourt BIO aromatisé à la fraise </p> <p>***</p> <p>Fruit BIO </p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>***</p> <p>Beaufilet de hoki sauce crème ciboulette </p> <p>***</p> <p>Blé</p> <p>***</p> <p>Edam BIO </p> <p>***</p> <p>Lactée saveur vanille</p>	<p><b>Menu de la rentrée</b></p> <p><b>Pastèque</b></p> <p>***</p> <p><b>Pilon de poulet LR et ketchup</b> </p> <p><i>SV: Nuggets de blé et ketchup</i></p> <p>***</p> <p><b>Frites BIO</b> </p> <p>***</p> <p><b>Petit fromage frais nature et sucre Sucré pour les mater</b></p> <p>***</p> <p><b>Crêpe au chocolat</b></p>	<p>Tomate BIO  vinaigrette moutardée</p> <p>***</p> <p>Sauté de boeuf BIO sauce tomate </p> <p><i>SV: Boulettes soja, tomate, basilic sauce tomate</i></p> <p>***</p> <p>Torsades BIO </p> <p>***</p> <p>Coulommiers BIO </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 Chauconin-Neufmontiers



Semaine du 11 au 17 Septembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Melon BIO 	Salade Coleslaw (chou, carotte, oignon, mayonnaise)	Macédoine mayonnaise	Tomate BIO  vinaigrette moutardée	Crêpe jambon emmental * 
***	***	***	***	***
Sauté de porc sauce caramel * (*Sauté de dinde sauce caramel)	Lasagnes à la bolognaise BIO 100% (bœuf) 	Emincé de dinde LR  sauce thym	Farfalles aux légumes du sud et fromage de brebis 	Colin d'Alaska meunière  et citron
<i>SV: Crispidor à l'emmental</i>	<i>SV: brandade de morue</i>	<i>SV: Pané fromager</i>		
<i>VG: Crispidor à l'emmental</i>				
***	***	***	***	***
Carottes BIO 	(plat complet)	Riz créole BIO 	<b>(plat complet)</b>	Chou fleur BIO 
***	***	***	***	***
Fromage blanc BIO nature et sucre 	Fourme d'Ambert 	Brie	Fromage frais demi-sel BIO 	Yaourt BIO nature  et sucre
***	***	***	***	***
Cake BIO aux pépites de chocolat 	Purée de pomme BIO  + biscuits sablés	Fruit	Crème renversée	Fruit 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 Chauconin-Neufmontiers



Semaine du 18 au 22 Septembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Melon BIO 	Carottes râpées BIO vinaigrette moutardée 	Taboulé (Semoule, tomate, oignon, poivron rouge)	Surimi mayonnaise 	Tomate vinaigrette moutardée
***	***	***	***	***
Pizza BIO fromage   	Mijoté de bœuf sauce basquaise <i>SV: Crispidor à l'emmental</i>	Beaufilet de colin d'Alaska  sauce citron	Saucisse de Strasbourg * (*Saucisse de volaille) <i>SV: Rice thai balls</i>	Emincé de dinde LR  <i>SV : Falafels à la menthe et coriandre</i>
***	***	***	***	***
<b>(plat complet)</b>	Blé	Haricots vert BIO 	Petits pois, carottes	Macaronis BIO 
***	***	***	***	***
Petit fromage frais aux fruits BIO 	Fromage frais le carré	Camembert	Yaourt aromatisé	Livarot AOP 
***	***	***	***	***
Cake aux fruits BIO 	Compote pomme banane allégée en sucre + palet breton	Fruit	Fruit BIO 	Lacté saveur caramel

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 Chauconin-Neufmontiers



Semaine du 25 au 29 Septembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Pomelos BIO  et sucre ***</p> <p>Pilon de poulet BIO  sauce aux fines herbes <i>SV: Nuggets de blé</i> <i>VG: Nuggets de blé</i> ***</p> <p>Haricots verts BIO  ***</p> <p>Camembert BIO  ***</p> <p>Cake nature BIO  ***</p>	<p>Surimi mayonnaise  ***</p> <p>Boulettes d'agneau sauce basquaise <i>SV: Boulettes de soja, tomate, basilic sauce basquaise</i> ***</p> <p>Purée de potiron et pommes de terre ***</p> <p>Yaourt BIO  aromatisé framboise ***</p> <p>Fruit</p>	<p>Radis beurre ***</p> <p>Rôti de veau sauce curry <i>SV: Beaufilet de colin d'Alaska sauce curry</i> ***</p> <p>Riz créole BIO  ***</p> <p>Edam ***</p> <p>Mousse saveur chocolat au lait °</p>	<p>Betterave vinaigrette moutardée ***</p> <p>Tajine marocain  (pois chiche, carotte bâtonnet, patate douce, olive verte) et Semoule ***</p> <p><b>(plat complet)</b> ***</p> <p>Fromage fondu vache qui rit ***</p> <p>Fruit</p>	<p>Céleri rémoulade ***</p> <p>Poisson blanc pané et citron   ***</p> <p>Farfalles BIO  ***</p> <p><b>Petit fromage frais nature et sucre</b> <b>Sucré pour les mater</b> ***</p> <p>Compote pomme cassis allégée en sucre + petits beurre</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 Chauconin-Neufmontiers



Semaine du 02 au 06 Octobre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes rappées BIO vinaigrette moutardée  ***	Tomate BIO  ***	Roulade de volaille aux olives ***	Salade d'endive vinaigrette moutardée ***	Tomate vinaigrette moutardée ***
Mijoté de bœuf sauce bourguignonne <i>SV: Crispidor à l'emmental</i> ***	Pilon de poulet BIO sauce chili  <i>SV: Chili sin carne</i> <i>VG: Chili sin carne</i>	Merguez <i>SV: Boulettes de soja, tomate, basilic sauce tomate</i> ***	Torsades   sauce crème potiron, carottes, mozzarella ***	Davicroquette de poisson ***
Chou fleurs BIO  ***	Riz créole BIO ***	Légumes couscous (pois chiche, carottes, navets, poivrons, courgettes) ***	<b>(plat complet)</b> ***	Haricots verts ***
Saint Paulin ***	Yaourt BIO aromatisé framboise  ***	Gouda ***	<b>Petit fromage frais nature et sucre Sucré pour les mater</b> ***	Fromage frais rondelé nature BIO  ***
Fruit BIO  ***	Purée de pomme BIO  ***	Fruit BIO  ***	Fruit BIO  ***	Lacté saveur vanille ***

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 Chauconin-Neufmontiers



Semaine du 09 au 13 Octobre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><b>Argentine et l'escalade</b></p> <p>Salade tex mex (Haricot rouge, maïs, poivron, tomate, petit pois, mélange tex mex, ail) ***</p> <p>Emincé de bœuf sauce barbecue</p> <p><i>SV: Crispidor à l'emmental</i></p> <p>***</p> <p>Riz créole BIO </p> <p>***</p> <p>Fromage blanc et confiture de lait</p> <p>***</p> <p>Fruit BIO </p>	<p><b>Japon et le judo</b></p> <p>Chou blanc</p> <p>***</p> <p>Nems au poulet</p> <p><i>SV: samoussa aux légumes</i></p> <p>***</p> <p>Poêlée asiatique (pois doux, carottes, pousses de haricots mungo, poireau, champignons noirs)</p> <p>***</p> <p>Tome de brebis</p> <p>***</p> <p>Compote pomme banane et biscuit sablé coco</p>	<p><b>Afrique et l'athlétisme</b></p> <p>Carottes râpées BIO  vinaigrette moutardée</p> <p>***</p> <p>Pilon de poulet LR kedjenou  (tomate, aubergine, oignon, gingembre ) </p> <p><i>SV: Beignet de poisson</i></p> <p>***</p> <p>Boulgour</p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais aux fruits</p> <p>***</p> <p>Banane topping chocolat</p>	<p><b>France et le cyclisme</b></p> <p>Champignons à la parisienne (champignons, mayonnaise, fromage blanc, ciboulette, ail)</p> <p>***</p> <p>Œufs à la coque </p> <p>***</p> <p>Frites</p> <p>***</p> <p>Maroilles AOP </p> <p>***</p> <p>Eclair au chocolat </p>	<p><b>Australie et le volley ball</b></p> <p>Scarole oignons panés frits</p> <p>***</p> <p>Mac &amp; Cheese   (macaronni, chèvre, mozzarella, parmesan)</p> <p>***</p> <p><b>(plat complet)</b></p> <p>***</p> <p>Yaourt nature et miel</p> <p>***</p> <p>Tarte au citron</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 Chauconin-Neufmontiers



Semaine du 16 au 20 Octobre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomate BIO  vinaigrette moutardée ***	Salade coleslaw ***	Saucisson à l'ail * et cornichon ***	Scarole vinaigrette moutardée ***	Betterave vinaigrette moutardée ***
Crispidor à l'emmental ***	Tortilla plancha ***	Beaufilet de Hoki  sauce curry ***	Mijoté de bœuf sauce aux poivrons <i>SV: Poisson blanc pané</i> ***	Tajine marocain  (pois chiche, carotte bâtonnet, patate douce, olive verte) et Semoule ***
Petits pois BIO  ***	Duo d'haricots verts et haricots beurre ***	Purée de courgettes BIO  et pommes de terre ***	Riz créole BIO  ***	<b>(plat complet)</b> ***
Coulommiers BIO  ***	Yaourt nature BIO  et sucre ***	Brie ***	Fromage fondu petit moulé ail et fines herbes ***	Saint Nectaire AOP  ***
Cake BIO aux pépites de chocolat  ***	Cookie pepite de chocolat ***	Fruit au choix ***	Compote pomme allégée en sucre + galette bretonne ***	Fruit 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 Chauconin-Neufmontiers



Semaine du 23 au 27 Octobre 2023-Vacances scolaires toutes zones

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Crêpe à l'emmental 	Carottes râpées vinaigrette moutardée	Acras de morue 	Salade verte BIO 	Salade coleslaw
***	***	***	***	***
Sauté de bœuf BIO sauce aux fines herbes 	Jambon de dinde	Pilon de poulet LR et ketchup 	Lasagnes aux légumes et mozzarella BIO 	Nuggets de poisson 
<i>SV: Crispidor à l'emmental</i>	<i>SV: Pané gourmand à la mozzarella</i>	<i>SV: Pané fromager</i>		
***	***	***	***	***
Haricots beurre	Coquillettes BIO 	Pommes de terre wedge	<b>(plat complet)</b>	Purée d'épinards BIO et pommes de terre 
***	***	***	***	***
Yaourt BIO nature et sucre 	Fromage blanc nature et sucre	Mimolette	Petit fromage frais aux fruits BIO 	Bleu d'Auvergne AOP 
***	***	***	***	***
Fruit BIO 	Compote pomme fraise allégée en sucre + cookies	Fruit au choix	Lactée saveur vanille nappé caramel BIO 	Fruit 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 Chauconin-Neufmontiers



Semaine du 30 Octobre au 03 Novembre 2023-Vacances scolaires toutes zones

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Betterave vinaigrette moutardée ***</p> <p>Tortilla plancha ***</p> <p>Légumes ratatouille BIO ***</p> <p>Fourme d'Ambert AOP ***</p> <p>Fruit au choix</p>	<p>Carottes râpées BIO vinaigrette moutardée ***</p> <p>Sauté de bœuf BIO sauce bourguignonne SV: <i>crispidor à l'emmental</i> VG : <i>Crispidor à l'emmental</i> ***</p> <p>Purée de pomme de terre BIO ***</p> <p>Petit fromage frais nature BIO et sucre aux fruits BIO pour les mater ***</p> <p>Lacté saveur vanille nappé caramel BIO</p>	<p><i>Féié</i></p>	<p>Salade d'endive vinaigrette moutardée ***</p> <p>Beaufilet de colin d'Alaska sauce romarin citron ***</p> <p>Carottes ***</p> <p>Yaourt BIO aromatisé fraise ***</p> <p>Beignet au chocolat</p>	<p>Pâté de volaille et cornichon ***</p> <p>Couscous aux boulettes de bœuf, merguez et Semoule SV: <i>Boulettes de soja, tomate, basilic sauce tomate</i> ***</p> <p><b>(plat complet)</b> ***</p> <p>Camembert ***</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 (\*)