



Restaurant scolaire des
Chênes Rouges

Semaine du 08 au 12  *Septembre*

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de lentilles et graines de lin  	Céleri Rémoulade 	Coleslaw sauce fromage blanc 	Tartare de tomates au basilic 	Rillettes de sardine et son toast 
Plat principal	Kefta à la Marocaine 	Dahl de lentilles corail (Plat indien)	Tomate farcie et son coulis 	Filet de Colin au pesto rouge 	Blanc de poulet mariné sauce soja sucrée 
Féculent	Semoule de blé 	Riz Basmati 	Riz pilaf	Ecrasé de Pomme de terre à l'huile d'olive 	Vermicelles de riz
Légumes	Légumes de couscous			Brocolis vapeur	Poêlée de légumes wok
Produit laitier	Emmental à croquer en stick  	Yaourt nature de Nangis 	Camembert 	Pas besoin tout est dans le Tiramisu  	Tomme blanche 
Dessert	Fruit à croquer de saison 	Compote de pomme  	Sablé de Retz 	Tiramisu 	Ananas en morceaux 



Agriculture
biologique



Produit
local



Fait maison



Produit d'île de
France



Produit de
France



Pêche
durable



Indication
géographique
protégée



Appellation
d'origine
protégée



Spécialité
traditionnelle
garantie



Appellation
d'origine
contrôlée



Label
Rouge



Bleu Blanc
Cœur



Etat général
de
l'alimentation

Menu végétarien

Les menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.