























Restaurant scolaire des
Chênes Rouges

Semaine du 04 au 08



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Tomate Mozzarella 	Salade de lentilles aux échalotes  	Salade de chou blanc 	Salade de pastèque et Fêta à la menthe  	Férial
Plat principal	Boulettes de bœuf à la provençale 	Risotto aux tomates confites basilic et mozzarella  	Aiguillettes de poulet aux céréales Sauce tartare	Cappelletti au saumon fumé crème d'aneth  	Férial
Féculent	Riz US		Pommes Duchesses 		Férial
Légumes	Courgettes rôties 	Roquette	Brocolis vapeur 	Doucette	Férial
Produit laitier	Chèvre buchette 	Camembert 	Pas besoin tout est dans le Pastel 😊	Tartare ail et fines herbes 	Férial
Dessert	Fruit à croquer de saison 	Compote pomme allégée en sucre 	Pastel de nata	Fruit à croquer de saison 	Férial



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 Coeur



Etat généraux de l'alimentation

Menu végétarien

Les menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.