



Restaurant scolaire des  
Chênes Rouges

Semaine du 22 au 26



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Fondue de fenouil sauce Cocktail 	Œuf dur mayonnaise  	Macédoine de légumes à l'estragon 	Salade de betteraves 	Perles de maïs et doucette 
Plat principal	Dos de colin bouillon citronné 	Sauté de bœuf « façon bourguignon »  	Agnolottis 7 fromages	Quenelles natures gratinées sauce Aurore (béchamel tomatée)	Tajine de légumes à l'orientale  
Féculent	Pomme vapeur persillées 	Coquillettes  		Riz indica	Semoule parfumée 
Légumes	Epinards à la crème	Carottes jeunes	Mesclun	Purée de brocolis	Tout est dans la Tajine 😊
Produit laitier	Gourde de crème dessert chocolat ou vanille 	Yaourt nature de Nangis  	Flan vanille au caramel 	Gouda	Tout est dans la glace 😊
Dessert	Fruit de Saison à croquer 	Verrine de fruits exotiques	Brioche aux pépites de chocolat 	Tarte aux poires 	Timbales de glace vanille et chocolat 



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

Les menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.