



Restaurant scolaire des
Chênes Rouges

Semaine du 29 sept au 03



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Choux blanc vinaigrette balsamique 	Salade d'endives au chèvre 	Tomates et graines de lin  	Céleri rémoulade  	Salade verte BIO au Xérès  
Plat principal	Filet de merlu en papilote  	Emincé de volaille aux deux moutardes  	Jambon Blanc et jambon dinde 	Lasagne de bœuf du Chef  	Paupiette du pêcheur sauce Homardine 
Féculent	Boulgour	Fusilli 	Purée de pomme de terre  		Riz pilaf 
Légumes	Julienne de légumes	Navets au miel de Pécy   	Courgettes rôties  	Salade verte	Brocolis nature
Produit laitier	Edam 	Yaourt à la Stracciatella 	Mini Babel 	Fromage Blanc « La Fromentelerie » 	Tout est dans l'entremet 😊
Dessert	Donuts au sucre 	Fruit de saison à croquer 	Segments d'ananas 	Crumble aux pommes 	Entremet 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

Menu végétarien

Les menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.