


















Restaurant scolaire des
Chênes Rouges

Semaine du 08 au 12



| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|-----------------|--|---|--|---|--|
| Entrée | Soupe de légumes d'hivers  | Chou rouge aux raisins secs  | Macédoine de légumes mayonnaise  | Salade de lentilles aux deux moutardes   | Carottes râpées vinaigrette de framboises  |
| Plat principal | Cordon bleu Sauce tomate  | Quenelles gratinées Sauce Cheddar   | Omelette au fromage  | Pavé de colin à la provençale  | Pad Thaï Véggie  |
| Féculent | Pâtes animaux de Vaudoy   | Riz pilaf | Pas besoin tout est dans la macédoine 😊 | Pomme vapeur | |
| Légumes | Haricots verts persillés  | Brocolis vapeur | Mini ratatouille | Carottes parfumées au cumin   | |
| Produit laitier | Tomme blanche  | Pas besoin tout est dans l'entremet 😊 | Pas besoin tout est dans le dessert 😊 | Fol épi P'tits roulés  | Fromage blanc « la Fromentellerie » Coulis fruits jaunes |
| Dessert | Fruit à croquer de saison  | Entremet à la vanille   | Choco'bonhomme de neige | Brownie aux noix de Pécan  | Pas besoin tout est dans le fromage blanc 😊 |



Agriculture biologique



Produit local



Fait maison



Produit d'île de France



Produit de France



Pêche durable



Indication géographique



Appellation d'origine



Spécialité traditionnelle



Appellation d'origine contrôlée



Label Rouge



Bleu Blanc Cœur



Etat généraux de l'alimentation

Menu végétarien

Atelier Pâtisserie avec François, Elodie, Benoit et Sylvain au Restaurant

Les menus peuvent être modifiés en fonction des