



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'Ile de France	Produit de France	Pêche durable	Indication géographique	Appellation d'origine contrôlée	Spécialité traditionnelle	Appellation d'origine contrôlée	Label Rouge	Bleu Blanc Coeur	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