































Restaurant scolaire des
Chênes Rouges

Semaine du 13 au 17



| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|-----------------|---|---|--|---|---|
| Entrée | Dip's de légumes à croquer  | Salade de Betteraves et féta  | Salade de lentilles  | Concombre façon Tzatziki   | Coleslaw  |
| Plat principal | Saucisse Brasse rôtie au couteau  | Lasagne Véggie (bolognaise à l'effiloché végétal)   | Rissolette de veau  | Couscous Royal (kefta, merguez, poulet)  | Filet de merlu à l'Indienne   |
| Féculent | Haricots coco au jus | | Pommes noisette  | Semoule aux épices douces  | Linguines nature  |
| Légumes | Carottes jeunes  | Salade verte  | Haricots verts vapeur  | Légumes couscous au jus | Purée de carottes au cumin  |
| Produit laitier | St Paulin  | Pas besoin tout est dans la mousse 😊 | Pas besoin tout est dans la madeleine 😊 | Pas besoin tout est dans la tarte 😊 | Fromage blanc de la Fromentellerie    |
| Dessert | Fruit à croquer de saison  | Mousse « Crunch »  | Madeleine fourrée Chocolat noisette  | Tarte au chocolat | Compote de pomme  |



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.