



Menu
















Chelles




Semaine du 4 au 8 Septembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Petit déjeuner	Petit déjeuner	Petit déjeuner	Petit déjeuner	Petit déjeuner


LA savoureuse BIENVENUE DU CHEF



LE JOUR DU 

Tomates à la vinaigrette au basilic Concombres vinaigrette au basilic	Crêpe fromage		Jus d'orange 	Carottes râpées Bio locales vinaigrette  Salade Grecque (Olives noires, tomates, concombres, basilic, dés de brebis)
Nuggets de volaille Cordon Bleu	 Sauté de bœuf RAV sauce marengo  Sauté de dinde LR sauce blanquette	 Emincé de volaille BIO au curry  Poulet rôti LR	Steack haché de bœuf	 Chili égrené végétal et Riz 
Haricot Verts Bio 	Carottes à la ciboulette	Blé Bio 	Purée aux courgettes Bio 	
Fromage frais aux fruits Fromage frais nature		Cantal AOC  Pont l'Evêque AOC	Yaourt nature Bio, local et sucre  Yaourt à la vanille Bio et local	
	Fruit de saison Bio  Fruit de saison Bio	Melon Bio  Pastèque Bio	Banane sauce caramel	Dessert lacté à la vanille Dessert lacté au chocolat
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette et beurre Yaourt nature et sucre Jus de pomme	Madeleine Lait Compote pomme	Pain au chocolat boulanger Petit suisse aux fruits Fruit de saison	Baguette et confiture de fraise Lait et chocolat en poudre Compote pomme pêche	Grillé Normand cacao Lait Compote de pomme fraise

Production locale 
Viande racée 
Spécialité du chef 

Produits BIO 
Label Rouge 
Viande d'origine Française 

Recette cuisinée sur la cuisine centrale
Bleu blanc cœur 

Nouvelles recettes 
Appellation d'origine contrôlée 

elior 
Poisson issu de la pêche durable 





Menu



Chelles

Semaine du 11 au 15 Septembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Petit déjeuner	Petit déjeuner	Petit déjeuner	Petit déjeuner	Petit déjeuner
		LE JOUR DU		
	Salade de coquille Bio au pesto et dés d'emmental Salade de blé Bio à la Catalane et dés d'emmental	Salade verte, maïs et dés de mimolette vinaigrette Radis, beurre et dés de mimolette	Pastèque Bio Melon jaune Bio	
Emincé de volaille Bio sauce estragon Sauté de dinde LR sauce orientale (Légumes couscous, oignons, tomates, cumin)	Pavé Merlu sauce bouillabaisse (Soupe de poisson, tomates concassées, épices paëlla, ail) Cubes de colin sauce Aneth	Rôti de bœuf RAV froid et ketchup Rôti de dinde LR froid et ketchup	 Pâtes Bio et locales CQFD à l'italienne (Lentilles, oignons, tomates, poivrons, olives)	Poissonnette et citron Nuggets de poisson et citron
Pommes rissolées	Courgettes à l'ail	Epinards et pomme de terre béchamel		Petits pois saveur jardin
Yaourt nature et sucre Yaourt aromatisé				Yaourt à la vanille Bio et local Yaourt nature Bio, local et sucre
Fruit de saison Bio Fruit de saison Bio	Fruit de saison local Fruit de saison local	Crêpe moëlleuse sucrée Crêpe au chocolat	Liégeois chocolat Liégeois vanille	Cake au chocolat
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette Brie Fruit de saison	Madeleine Yaourt nature et sucre Jus de raisin	Croissant Lait Compote pomme abricot	Baguette et pâte à tartiner Fromage blanc et sucre Fruit de saison	Frosties Lait Compote de pomme

Production locale

Viande racée

Spécialité du chef

Produits BIO

Label Rouge

Viande d'origine Française

Recette cuisinée sur la cuisine centrale

Bleu blanc cœur

Nouvelles recettes

Appellation d'origine contrôlée

elior

Poisson issu de la pêche durable





Menu



Chelles

Semaine du 18 au 22 Septembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Petit déjeuner	Petit déjeuner	Petit déjeuner	Petit déjeuner	Petit déjeuner

C'EST L'AUTOMNE !



	Tomates Bio et vinaigrette Concombre et vinaigrette	Rosette et cornichons Roulade de volaille et cornichons	LE JOUR DU	Velouté d'Automne Bio et emmental râpé (Oignons, légumes, muscade)
Limande meunière Colin mariné napolitain (tomate, champignon, poivron)	Sauté de bœuf RAV sauce normande (Crème, champignons) Sauté de dinde LR sauce Hongroise (Oignon, ail, champignon, paprika, crème, tomate)	Burger de veau sauce dijonnaise (Crème, moutarde, oignons) Boulettes d'agneau sauce curry	Cappelletti base tomate	 Calamar à la romaine et citron Acras de morue et citron
Riz Bio à la tomate	Haricots beurrés persillés	Boulgour Bio		Purée de potiron
Cantal AOC St Nectaire AOC	Fromage Frais nature et sucre Fromage frais aux fruits	Yaourt aromatisé Yaourt nature et sucre	Brie Tomme blanche	
Fruit de saison local Fruit de saison local			Fruit de saison Bio Fruit de saison Bio	Beignet au chocolat Beignet au pommes
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette et beurre Yaourt nature et sucre Fruit de saison	Pailloine Lait Compote pomme banane	Baguette et confiture d'abricot Lait et chocolat en poudre Compote pomme fraise	Pain au chocolat Fromage blanc et sucre Jus d'orange	Fourrandise à la fraise Petit suisse aux fruits Fruit de saison

Production locale

Viande racée

Spécialité du chef

Produits BIO

Label Rouge

Viande d'origine Française

Recette cuisinée sur la cuisine centrale

Bleu blanc cœur

Nouvelles recettes

Appellation d'origine contrôlée

elior

Poisson issu de la pêche durable



Menu



Chelles

Semaine du 25 au 29 Septembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Petit déjeuner	Petit déjeuner	Petit déjeuner	Petit déjeuner	Petit déjeuner
			LE JOUR DU	
Salade iceberg, radis rondelle et dés d'emmental vinaigrette à la ciboulette Tomates et dés d'emmental vinaigrette à la ciboulette	Salade de blé Bio à la Catalane Salade de pommes de terre à l'échalote	Pastèque Bio Melon Bio		Salade verte Bio, dés de mimolette et vinaigrette Concombre, dés de mimolette et vinaigrette
Saucisse fumée Saucisse de volaille	Paupiette de veau à l'estragon Boulettes de bœuf sauce dijonnaise	Emincé de dinde LR à l'estragon Sauté de porc BBC aux olives	 Penne locales à l'italienne (tomate, poivron, lentilles, olives) 	Colin mariné au thym citron Steak de cabillaud citron
Lentilles	Julienne de légumes saveur jardin (ciboulette, échalote, tomate)	Printanière de légumes saveur soleil (ail, basilic, oignons)		Haricots verts Bio à la provençale
	Yaourt nature Bio, local et sucre Yaourt à la vanille Bio et local		Carré de l'Est Coulommiers	
Purée de pomme locale Purée pomme fraise		Mousse au chocolat au lait Mousse au chocolat noir	Fruit de saison Bio Fruit de saison Bio	Tarte abricotine Tarte aux pommes
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Pain au lait Lait Fruit de saison	Baguette Brie Jus de pomme	Pain de mie et pâte à tartiner Yaourt nature et sucre Jus d'orange	Baguette et chocolat au lait Fromage blanc et sucre Fruit de saison	Choco pop's Lait Compote pomme banane

Production locale

Viande racée

Spécialité du chef

Produits BIO

Label Rouge

Viande d'origine Française

Recette cuisinée sur la cuisine centrale

Bleu blanc cœur

Nouvelles recettes

Appellation d'origine contrôlée

elior

Poisson issu de la pêche durable





Menu



Chelles

Semaine du 2 au 6 Octobre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Petit déjeuner	Petit déjeuner	Petit déjeuner	Petit déjeuner	Petit déjeuner
LE JOUR DU				
Radis et beurre Coleslaw		Salade verte et croutons vinaigrette Endives en salade vinaigrette		Carottes râpées Bio locales et dés de brebis vinaigrette Chou blanc local et dés de brebis vinaigrette
 Chili sin carne (Riz et haricots rouges, maïs)	 Pavé colin gratiné Fromage Colin façon fish and chips	 Sauté de bœuf RAV sauce Marengo Sauté de poulet LR sauce Basquaise	 Carré de porc au jus Rôti de dinde LR au jus	Cordon bleu Nuggets de volaille
	Pommes campagnardes	Blé pilaf Bio	Petits pois saveur jardin (tomates, ciboulette, échalote)	 Purée de pommes de terre Bio
 Yaourt à la vanille Bio et local Yaourt nature Bio, local et sucre	 Camembert Bio Brie Bio		Cantal AOC Bleu AOC	
	 Fruit de saison local Fruit de saison local	Liégeois au chocolat Liégeois à la vanille	 Fruit de saison Bio Fruit de saison Bio	Crêpes chocolat Crêpe moelleuse sucrée
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette et beurre Fromage blanc et sucre Jus de pomme	Biscotte et confiture d'abricot Lait Compote pomme	Pain au lait Petit suisse aux fruits Fruit de saison	Grillé Normand cacao Yaourt nature et sucre Fruit de saison	Baguette et confiture de fraise Lait et chocolat en poudre Compote pomme pêche

Production locale

Viande racée

Spécialité du chef

Produits BIO

Label Rouge

Viande d'origine Française

Recette cuisinée sur la cuisine centrale

Bleu blanc cœur

Nouvelles recettes

Appellation d'origine contrôlée

elior

Poisson issu de la pêche durable





Menu

Semaine du 9 au 13 Octobre 2023



Chelles

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Petit déjeuner	Petit déjeuner	Petit déjeuner	Petit déjeuner	Petit déjeuner

Saveurs d'océanie

Saveurs d'Amérique


TOUS FOU DU GOUT
Saveurs d'Asie


Saveurs d'Europe


Saveurs d'Afrique


Salade de lentilles vinaigrette 	 Sauté de dinde LR sauce américaine (Paprika, cumin, miel, oignons, thym, ketchup, ail)	LE JOUR DU  Chou blanc mariné 	 Potage à la tomate 	 Carottes râpées Bio et locales, dés d'emmental sauce vinaigrette carotte cumin 
Boulettes de bœuf et ketchup maison 	 Pommes rissolées au cheddar	 Dahl de pois cassés et riz BIO (Pois cassés, carottes jaune et orange, cumin, curry, dés d'abricots et menthe)  	 Choucroute (PDT, chou, saucisse de francfort et saucison à l'ail)  *Choucroute de poisson (Cubes de colin, sauce fruit de mer)	 Cube de colin sauce orientale
Petit pois carottes 	 Pommes rissolées au cheddar (Cheddar)	 Fromage blanc nature et miel	 Mousse au chocolat au lait Mousse au chocolat noir	 Cake épeautre figue orange anis
 Ile flottante	 Donuts au sucre			

GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Croissant Lait Fruit de saison	Madeleine Yaourt nature et sucre Jus de raisin	Baguette Brie Compote pomme abricot	Frosties Lait Compote de pomme	Baguette et pâte à tartiner Fromage blanc et sucre Fruit de saison


Production locale 


Viande racée 


Spécialité du chef 

Produits BIO 


Label Rouge 

Viande d'origine Française 


Recette cuisinée sur la cuisine centrale 

Bleu blanc cœur 

Nouvelles recettes 

Appellation d'origine contrôlée 

elior 

Poisson issu de la pêche durable 





Menu



Chelles

Semaine du 16 au 20 Octobre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Petit déjeuner	Petit déjeuner	Petit déjeuner	Petit déjeuner	Petit déjeuner
Concombre vinaigrette au persil Salade verte Bio et vinaigrette au persil		Chou rouge râpé base enrobante Céleri râpé vinaigrette	LE JOUR DU	Carottes râpées Bio locales et dés de mimolette vinaigrette Salade Iceberg et dés de mimolette vinaigrette
Limande meunière Pavé de colin gratiné fromage	Chipolatas Merguez	Rôti de veau RAV sauce basquaise Rôti de dinde LR sauce vallée d'auge (Jus de pommes, champignons, ail, oignons)	 Semoule Bio façon couscous	Calamars et citron Accras de morue et citron
Boulgour aux petits légumes	Lentilles	Riz Bio		Printanière de légumes
	Yaourt à la vanille Bio et local Yaourt nature sucré Bio et local		St Nectaire AOC Fourme d'Ambert AOC	
Dessert lacté à la vanille Dessert lacté au chocolat	Fruit de saison local Fruit de saison local	Mousse au chocolat noir Mousse au chocolat au lait	Fruit de saison Bio Fruit de saison Bio	Eclair chocolat Eclair vanille
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette et beurre Yaourt nature et sucre Fruit de saison	Pailloline Lait Compote pomme banane	Madeleine Petit suisse aux fruits Jus d'orange	Baguette et confiture d'abricot Fromage blanc et sucre Fruit de saison	Fourrandise à la fraise Lait et chocolat en poudre Compote pomme fraise

Production locale

Viande racée

Spécialité du chef

Produits BIO

Label Rouge

Viande d'origine Française

Recette cuisinée sur la cuisine centrale

Bleu blanc cœur

Nouvelles recettes

Appellation d'origine contrôlée

elior

Poisson issu de la pêche durable





Menu



Chellos

Semaine du 23 au 27 Octobre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
VACANCES SCOLAIRES				
Petit déjeuner	Petit déjeuner	Petit déjeuner	Petit déjeuner	Petit déjeuner
	Salade fantaisie vinaigrette et dés d'emmental (frisée, chou chinois et chicorée) Salade iceberg, maïs et dés d'emmental vinaigrette		LE JOUR DU	Radis et beurre Pomelos et sucre
Cordon bleu Nuggets de volaille	Sauté de bœuf RAV sauce basquaise Emincé de volaille Bio sauce Hongroise (Paprika, champignons)	Escalope de dinde LR au curry Escalope de porc BBC à la moutarde	Tortellini pomodoro mozzarella et tomates 	Pavé de merlu sauce Lombarde Steak de cabillaud sauce aneth
Ratatouille Bio et riz Bio	Carottes ciboulette	Ecrasée de pomme de terre		Chou fleur béchamel au cheddar
Gouda Edam		Yaourt à la vanille Bio et local Yaourt nature Bio, local et sucre	Camembert Bio Brie Bio	
Fruit de saison local Fruit de saison local	Beignet à la framboise Beignet au chocolat	Fruit de saison Bio Fruit de saison Bio		Cake pépites de chocolat
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Pain au chocolat Lait Compote pomme banane	Pain de mie et pâte à tartiner Yaourt nature et sucre Jus d'orange	Baguette et beurre Fromage blanc et sucre Fruit de saison	Choco pop's Lait Fruit de saison	Baguette Brie Jus de pomme

Production locale

Viande racée

Spécialité du chef

Produits BIO

Label Rouge

Viande d'origine Française

Recette cuisinée sur la cuisine centrale

Bleu blanc cœur

Nouvelles recettes

Appellation d'origine contrôlée

elior

Poisson issu de la pêche durable





Menu



Chelles

Semaine du 30 octobre au 3 Novembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
VACANCES SCOLAIRES				

Petit déjeuner	Petit déjeuner	Petit déjeuner	Petit déjeuner	Petit déjeuner
<p>Chaudron de la sorcière (Potage au potimarron et croutons)</p>	<p>LE JOUR DU </p> <p>Salade Chouchou vinaigrette (Chou rouge, chou blanc, échalote)</p> <p>Endives et croutons vinaigrette</p>	TOUSSAINT		<p> </p> <p>Carottes râpées Bio locales et vinaigrette aux agrumes</p> <p>Céleri local et vinaigrette aux agrumes</p>
<p>Emincé de volaille Bio sauce dijonnaise</p> <p>Sauté de porc BBC sauce basquaise</p> <p>Blé Bio et ratatouille</p>	<p>Omelette nature Bio</p>		<p>Sauté de bœuf RAV aux olives</p> <p>Emincé de poulet LR sauce Rougail (Oignons, tomates, herbes de provence, curcuma)</p>	<p>Jambon blanc LR</p> <p>Jambon de dinde</p>
<p>Fromage frais nature et topping fraise</p>	<p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Yaourt aromatisé</p>		<p>Pâtes locales et Bio CQFD</p>	<p>Purée d'haricots verts et emmental râpé</p>
			<p>Cantal AOC</p> <p>Bleu d'auvergne AOC</p>	
			<p>Fruit de saison local</p> <p>Fruit de saison local</p>	<p> </p> <p>Cake framboises et spéculoos</p>
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
<p>Baguette et confiture de fraise</p> <p>Lait et chocolat en poudre</p> <p>Compote pomme pêche</p>	<p>Pain de mie et pâte à tartiner</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Jus d'orange</p>		<p>Pain au lait</p> <p>Petit suisse aux fruits</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Grillé Normand cacao</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit de saison</p>

- Production locale
- Viande racée
- Spécialité du chef

- Produits BIO
- Label Rouge
- Viande d'origine Française

Recette cuisinée sur la cuisine centrale

Bleu blanc cœur

- Nouvelles recettes
- Appellation d'origine contrôlée

elior

Poisson issu de la pêche durable





Menu



Chelles

Semaine du 6 au 10 Novembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Petit déjeuner	Petit déjeuner	Petit déjeuner	Petit déjeuner	Petit déjeuner
<p>LE JOUR DU </p>				
Salade Farandole vinaigrette (Scarole, chicorée, frisée, chou blanc, radis, maïs) Salade Hollandaise vinaigrette (Carottes, chou blanc, céleri, batavia)		 Potage Fermier (Pommes de terre, choux de Bruxelles, carottes, oignons et crème)	Mâche à la vinaigrette Endives et noix à la vinaigrette	Scarole, croutons et dés d'emmental vinaigrette Chou rouge râpé et dés d'emmental vinaigrette
Hachis parmentier Lasagnes bolognaise	 Pavé merlu sauce Oseille Cubes de colin sauce citron	 Sauté de bœuf RAV sauce Hongroise (Oignon, ail, champignon, paprika, crème, tomate) Emincé de dinde LR sauce basquaise (Tomates, poivrons, oignons)	 Semoule Bio base 4 épices (Petits pois, courgettes, oignons, carottes, ail, mélange 4 épices, champignons) 	 Limande meunière Colin napolitain
Salade verte	Carottes à la ciboulette et pomme de terre cube	Légume aioli (pommes de terre, carottes, haricots verts, chou fleur)		Pommes rissolées
	 Yaourt nature Bio, local et sucre Yaourt à la vanille Bio et local	Fromage frais aux fruits Fromage frais nature et sucre		
Dessert lacté vanille nappé caramel Dessert lacté au chocolat	Fruit de saison local Fruit de saison local		Crème dessert au caramel Crème dessert à la vanille	Tarte Normande Tarte abricotine
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Madeleine Yaourt nature et sucre Jus de raisin	Frosties Lait Fruit de saison	Baguette et pâte à tartiner Fromage blanc et sucre Fruit de saison	Baguette Brie Compote pomme abricot	Croissant Lait Fruit de saison

Production locale

Viande racée

Spécialité du chef

Produits BIO

Label Rouge

Viande d'origine Française

Recette cuisinée sur la cuisine centrale

Bleu blanc cœur

Nouvelles recettes

Appellation d'origine contrôlée

elior

Poisson issu de la pêche durable



Menu



Chelles

Semaine du 13 au 17 Novembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Petit déjeuner	Petit déjeuner	Petit déjeuner	Petit déjeuner	Petit déjeuner
LE JOUR DU				
	Salade verte Bio et vinaigrette au miel Mélangé de crudités Bio vinaigrette (Carottes, céleri, chou blanc)	Mortadelle et cornichons Roulade de volaille et cornichons	Potage fermier et emmental râpé (Pomme de terre, légumes verts, oignons)	Mâche et betterave vinaigrette Salade d'endives aux pommes vinaigrette
Burger de bœuf sauce hongroise Boulettes de veau sauce navarin	Poissonnette sauce tartare Aiguillettes de colin pané sauce tartare	Steak colin sauce citron Pavé merlu sauce nantua	Roti de bœuf RAV sauce vallée d'auge (Jus de pommes, champignons, ail, oignons) Carré de porc basilic	Semoule et égrené végétal à la marocaine
Lentilles au jus	Riz Bio sauce tomate	Petit Pois	Haricots beurre à l'ail	
Tome Bio Carré Bio		Yaourt aromatisé fermier et local Yaourt nature fermier et local et sucre		Fromage frais nature et miel Fromage frais et sucre
Fruit de saison local Fruit de saison local	Liegeois à la vanille Liegeois au chocolat		Fruit de saison Bio Fruit de saison Bio	
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette et beurre Yaourt nature et sucre Jus d'orange	Fourrandise à la fraise Petit suisse aux fruits Fruit de saison	Baguette et confiture d'abricot Lait et chocolat en poudre Compote pomme fraise	Pain au chocolat Fromage blanc et sucre Fruit de saison	Pailloline Lait Compote pomme banane

Production locale

Viande racée

Spécialité du chef

Produits BIO

Label Rouge

Viande d'origine Française

Recette cuisinée sur la cuisine centrale

Bleu blanc cœur

Nouvelles recettes

Appellation d'origine contrôlée

elior

Poisson issu de la pêche durable





Menu



Chellos

Semaine du 20 au 24 Novembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Petit déjeuner	Petit déjeuner	Petit déjeuner	Petit déjeuner	Petit déjeuner
Céleri à la rémoulade Salade Hollandaise et vinaigrette aux agrumes (Carotte, chou blanc, scarole, céleri)	Crêpe au fromage		VIC TOIRE L'ASSIETTE LE JOUR DU Végé	Chou blanc local vinaigrette Mâche à la vinaigrette au persil
Sauté de porc BBC sauce charcutière (Oignons, tomates, cornichons) Emincé de volaille Bio sauce dijonnaise (Moutarde, crème, oignons)	Colin à la napolitaine Pavé colin crumble pain d'épices	Rôti de dinde LR sauce curry Roti de veau RAV sauce dijonnaise (Moutarde, crème)	Pizza au fromage	Accras de morue et citron Calamar à la romaine et citron
Printanière de légumes	Carottes bio persillées	Riz Bio	Salade verte	Pâtes Bio et locales CQFD
	Fromage frais sucre Fromage frais aux fruits	Tomme blanche Carré de l'Est	Cantal AOC St Nectaire AOC	Yaourt à la vanille Bio et local Yaourt nature Bio, local et sucre
Dessert lacté à la vanille Dessert lacté au chocolat		Fruit de saison local Fruit de saison local	Donuts au sucre Beignet au chocolat	
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Madeleine Fromage blanc et sucre Fruit	Baguette Brie Compote de pomme	Pain de mie et pâte à tartiner Yaourt nature et sucre Jus de pomme	Pompon cacao Yaourt aux fruits Jus d'orange	Barre bretonne Lait Fruit de saison

Production locale

Viande racée

Spécialité du chef

Produits BIO

Label Rouge

Viande d'origine Française

Recette cuisinée sur la cuisine centrale

Bleu blanc cœur

Nouvelles recettes

Appellation d'origine contrôlée

elior

Poisson issu de la pêche durable





Menu



Chelles

Semaine du 27 Novembre au 1 Décembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Petit déjeuner	Petit déjeuner	Petit déjeuner	Petit déjeuner	Petit déjeuner
LE JOUR DU				
Trio de crudités vinaigrette (Carottes orange, carottes jaunes, navets) Mélange Catalan vinaigrette (Frisée, chou blanc, carottes, poivrons)	Salade de pommes de terre à la Parisienne et dés d'emmental (Pdt, tomate, échalote, basilic, maïs) Salade de riz à l'Orientale et dés d'emmental (Oignons, pois chiches, raisins secs, tomates)	Salade iceberg, maïs et dés de mimolette à la vinaigrette Endives, noix et dés de mimolette et vinaigrette	Potage freuneuse et emmental râpé (Pomme de terre, navets)	Carottes râpées locales et vinaigrette à la ciboulette Salade coleslaw locale (Carotte, chou blanc et céleri mayonnaise)
Nuggets de blé sauce cocktail Stick végétarien sauce cocktail 	Sauté de bœuf RAV sauce olives Boulettes d'agneau sauce Normande (Crème, champignon, oignon)	Paupiette de veau sauce navarin (Oignons, carottes, navets) Burger de bœuf sauce orientale (légumes couscous, tomates, cumin)	Carré de porc au jus Rôti de dinde LR au jus	Limande meunière sauce tartare Calamars sauce tartare
Epinards et pomme de terre béchamel	Haricots verts à l'ail	Blé bio	"Aloo gobi" (chou fleur, pommes de terre, oignons, curry)	Penne locale et emmental râpé
Fromage frais aux fruits Bio Fromage frais nature Bio et sucre				
	Fruit de saison local Fruit de saison local	Compote de pomme Compote pomme fraise	Fruit de saison Bio Fruit de saison Bio	Cake épeautre pomme tatin
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Biscotte et confiture d'abricot Lait Compote pomme	Baguette et chocolat au lait Fromage blanc et sucre Jus de pomme	Pain au lait Petit suisse aux fruits Fruit de saison	Baguette et confiture de fraise Lait et chocolat en poudre Compote pomme pêche	Grillé Normand cacao Yaourt nature et sucre Fruit de saison

Production locale

Viande racée

Spécialité du chef

Produits BIO

Label Rouge

Viande d'origine Française

Recette cuisinée sur la cuisine centrale

Bleu blanc cœur

Nouvelles recettes

Appellation d'origine contrôlée

elior

Poisson issu de la pêche durable