Menus Chalifert

Semaine du 08 au 12 Janvier 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Rentrée Betteraves et vinaigrette moutardée *** Tajine marocain (pois chiche, patate douce, carottes, olive) et Semoule (plat complet) *** Coulommiers *** Fruit	Salade piémontaise (pommes de terre, œuf, cornichon, mayonnaise) *** Wings de poulet mexicain SV: Finger aux céréales et au soja Haricots verts *** Yaourt aromatisé *** Fruit	Carottes râppés et vinaigrette moutardée *** Omelette aux pommes de terre (tortilla plancha) Petits pois *** Saint Paulin *** Compote pomme passion allégée en sucre	Salade iceberg et vinaigrette moutardée *** Lasagnes à la bolognaise SV : Lasagnes à la provençale (plat complet) *** Petit fromage frais nature et sucre *** Galette des rois	Coleslaw *** Davicroquettes de colin d'Alaska Purée de patate douce et pommes de terre *** Fromage fondu kiri *** Crème dessert saveur vanille
Petit beurre Fromage blanc nature et sucre	Pain et bâton de chocolat Lait	Gâteau moelleux nature Yaourt à boire	Pain et confiture Fruit	Biscuits nappés chocolat Petit fromage frais nature et sucre

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)

Charolais · Produit de la mer durable · Produit issus de l'Agriculture Biologique · Local · Nouveauté · Décongelé · Certification Environnementale Niveau 2 · Œuf plein air · Produit Label Rouge · Végétarien · Cuisiné par nos équipes · Appellation d'Origine Protégée · Haute Valeur Environnementale

Menus Chalifert

Semaine du 15 au 19 Janvier 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Macédoine mayonnaise	Velouté de légumes verts	Œuf dur mayonnaise	Coleslaw	Epinards jeune pousse et vinaigrette moutardée
***	***	***	***	***
Cuisse de poulet Sauce miel poivrons	Sauté de bœuf BIO sauce piquante	Tomate farcie de dinde sauce tomate	Mac & cheese (macaronis au fromage)	Beaufilet de colin d'Alaska sauce romarin
SV : Galette de riz et pois façon espagnole	SV : Crispidor à l'emmental	SV : Beaufilet colin d'Alaska sauce cerfeuil		
Pommes de terre wedge	Chou fleur BIO	Riz à la gachucha (olive, tomate, oignon)	(plat complet)	Haricots verts
***	***	***	***	***
Fromage blanc fruité	Petit fromage frais nature BIO et sucre	Buchette aux laits mélangés (vache et chèvre)	Yaourt nature et miel	Fromage fondu vache qui rit
***	***	***	***	***
Fruit	Crêpe BIO et confiture	Compote pomme mirabelle allégée en sucre	Brownie	Riz au lait nappé caramel
Biscuit grillé nappé chocolat Jus de pomme	Buendolce fraise Lait	Spéculoos Fromage blanc nature et sucre	Pain et beurre Fruit	Gatêau crème cacao Yaourt à boire

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)

Charolais · Produit de la mer durable · Produit issus de l'Agriculture Biologique · Local · Nouveauté · Décongelé · Certification Environnementale Niveau 2

Œuf plein air · Produit Label Rouge · Végétarien · Cuisiné par nos équipes · Appellation d'Origine Protégée · Haute Valeur Environnementale

Menus Chalifert

Semaine du 22 au 26 Janvier 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade piémontaise (pommes de terre, œuf, cornichon, mayonnaise) *** Omelette Petits pois, carottes *** Petit fromage frais nature et sucre *** Fruit	Roulade de volaille aux olives° *** Emincé de bœuf sauce aux oignons SV : Finger aux céréales et au soja Semoule *** Fromage fondu vache qui rit *** Fruit	Salade iceberg et vinaigrette moutardée *** Jambon blanc * (*jambon de dinde) SV : Œuf dur Pommes de terre et fromage à raclette *** Compote pomme passion allégée en sucre	Coleslaw *** Nuggets de poulet SV : Nuggets de blé Chou fleur *** Fromage blanc fruité *** Tarte Crumble aux pomme et fruits rouges	Betteraves et vinaigrette moutadrée *** Dalh de lentilles corail et Riz créole (plat complet) *** Yaourt nature et sucre *** Fruit
Moelleux aux amandes Yaourt aromatisé	Pain et pâte à tartiner Lait	Galette géante pur beurre Petit fromage frais aux fruits	Pain et confiture Fruit	Petit beurre Jus d'orange

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)

Charolais · Produit de la mer durable · Produit issus de l'Agriculture Biologique · Local · Nouveauté · Décongelé · Certification Environnementale Niveau 2 · Œuf plein air · Produit Label Rouge · Végétarien · Cuisiné par nos équipes · Appellation d'Origine Protégée · Haute Valeur Environnementale

Menus Chalifert

Semaine du 29 Janvier au 02 Février 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	C'EST LA FÊTE Jeudi	Vendredi
Chou rouge et vinaigrette moutardée *** Cuisse de poulet sauce curry SV : Crispidor à l'emmental Riz créole *** Saint Paulin *** Compote pomme banane allégée en sucre	Potage du chef *** Pizza aux 3 fromages (plat complet) *** Yaourt nature et sucre *** Fruit	Salade toscane au poulet ° (tortis, tomate, poulet) *** Rôti de veau sauce échalottes SV : Calarmars à la romaine Courgettes *** Petit fromage frais aux fruits *** Fruit	Salade iceberg et vinaigrette moutardée *** Steak haché de bœuf sauce poivrade SV : Galette au boulgour, pois chiche, emmental à l'orientale Galette de pommes de terre rostï *** Camembert Vive la Chandeleur *** Crêpe et pâte à tartiner	Carottes râpées et vinaigrette moutardée *** Davicroquettes de colin d'Alaska Epinards à la béchamel *** Fromage fondu le carré *** Semoule au lait nappé caramel
Pain et bâton de chocolat Fruit	Madeleine Purée de pomme fraise	Biscuit sablé coco Jus de pomme	Pain et beurre Lait	Fourrandise fourée chocolat Fruit

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)

Charolais · Produit de la mer durable · Produit issus de l'Agriculture Biologique · Local · Nouveauté · Décongelé · Certification Environnementale Niveau 2

Œuf plein air · Produit Label Rouge · Végétarien · Cuisiné par nos équipes · Appellation d'Origine Protégée · Haute Valeur Environnementale

Menus Chalifert

Semaine du 05 au 09 Février 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Chou rouge BIO et vinaigrette moutardée *** Sauté de dinde BIO sauce paprika SV : Omelette Coquillettes BIO *** Coulommiers BIO *** Crème dessert saveur chocolat BIO	Velouté de légumes verts *** Rôti de porc * sauce dijonnaise *(rôti de dinde) SV : Finger aux céréales et au soja Petits pois *** Fromage blanc nature et sucre *** Beignet fourré au chocolat	Crêpe à l'emmental *** Cuisse de poulet sauce aigre douce SV : Beaufilet de colin sauce curry Brocolis *** Roulés fol d'épi *** Fruit	 Chou blanc et vinaigrette moutardée *** Nems au poulet SV: Samoussa aux légumes Riz asiatique (petits pois,épices) *** Fromage fondu petit moulé nature *** Purée pomme litchi 	Haricots verts et viniagrette moutardée *** Torsades sauce champignons à la crème (plat complet) *** Yaourt aromatisé *** Fruit
Biscuit nappés chocolat Yaourt nature et sucre	Pain et confiture Fruit	Gâteau nature moelleux Petit fromage frais fruits	Pain et bâton de chocolat Fruit	Galette geante pur beurre Jus de pomme

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)

Charolais · Produit de la mer durable · Produit issus de l'Agriculture Biologique · Local · Nouveauté · Décongelé · Certification Environnementale Niveau 2

Œuf plein air · Produit Label Rouge · Végétarien · Cuisiné par nos équipes · Appellation d'Origine Protégée · Haute Valeur Environnementale

Menus Chalifert

Semaine du 12 au 16 Février 2024- Vacances scolaires

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Chou rouge et viniagrette moutardée *** Omelette aux pommes de terre (tortilla plancha) Haricots verts *** Tome de montagne *** Crème dessert saveur chocolat	Salade toscane au poulet ° (tortis, tomate, poulet) *** Mijoté de bœuf sauce aux fines herbes SV : Crispidor à l'emmental Courgettes *** Fromage frais petit cotentin *** Fruit	Radis et beurre *** Paupiette de dinde sauce paprika SV : Beaufilet de hoki sauce beurre blanc Purée de pommes de terre *** Fromage blanc fruité *** Carré de fruits rouges	Macédoine mayonnaise *** Dalh de lentilles corail et Riz créole (plat complet) *** Petit fromage frais aux fruits *** Fruit	Salade iceberg et viniagrette moutardée *** Beaufilet de colin d'Alaska sauce tomate Coquillettes *** Buchette aux laits mélangés (vache et chèvre) *** Compote pomme banane allégée en sucre
Pain et beurre Fruit	Speculoos Fromage blanc nature et sucre	Pain et confiture Yaourt aromatisé	Madeleine Compote pomme abricot	Fourrandise fourée chocolat Fruit

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)

Charolais · Produit de la mer durable · Produit issus de l'Agriculture Biologique · Local · Nouveauté · Décongelé · Certification Environnementale Niveau 2 · Œuf plein air · Produit Label Rouge · Végétarien · Cuisiné par nos équipes · Appellation d'Origine Protégée · Haute Valeur Environnementale

Menus Chalifert

Semaine du 19 au 23 Février 2024- Vacances scolaires

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage du chef *** Rôti de veau sauce au thym SV : Omelette Lentilles vertes *** Yaourt aromatisé *** Fruit	Pâté de campagne* (pâté de volaille) *** Tajine marocain (pois chiche, patate douce, carottes, olive) et Semoule (plat complet) *** Petit fromage frais aux fruits *** Fruit	Velouté de carottes *** Pilon de poulet sauce basquaise SV: Calamars à la romaine Chou fleur *** Fromage blanc nature et sucre *** Tarte gourmande au chocolat	Scarole et vinaigrette moutardée *** Mijoté de bœuf sauce piquante SV : Beaufilet de colin d'Alaska sauce echalote Riz à la gachucha (olive, tomate, oignon) *** Coulommiers *** Lacté saveur vanille nappé caramel	Carottes râpées et vinaigrette moutardée *** Sauce tomate au thon et basilic Torsades *** Saint paulin *** Purée pomme abricot
Pain au lait Jus de pomme	Biscuit nappés chocolat Lait	Pain et confiture Fruit	Gâteau fourré abricot Yaourt à boire	Petit beurre Fromage blanc fruité

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)

Charolais · Produit de la mer durable · Produit issus de l'Agriculture Biologique · Local · Nouveauté · Décongelé · Certification Environnementale Niveau 2 · Œuf plein air · Produit Label Rouge · Végétarien · Cuisiné par nos équipes · Appellation d'Origine Protégée · Haute Valeur Environnementale

Menus Chalifert

Semaine du 26 Février au 01 Mars 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Coleslaw *** Cuisse de poulet sauce miel poivrons SV : Finger aux céréales et au soja Carottes *** Tome de montagne *** Crêpe au chocolat	Chou fleur persillé *** Cheesburger SV: Fish burger Pommes de terre wedge *** Fromage blanc fruité *** Fruit	Velouté poireaux pommes de terre *** Beaufilet de colin d'Alaska sauce noix de coco et citron vert Riz créole *** Camembert *** Compote pomme fraise allégée en sucre	Duo de crudités (carottes, céleri, mayonnaise) *** Sauce carbonara de porc * *(sauce carbonara de dinde) SV: Sauce tomate au thon Torsades *** Fromage fondu kiri *** Mousse au chocolat au lait °	Taboulé (semoule, tomate, poivron) *** Omelette Poêlée de brocolis, champignons *** Yaourt nature et sucre *** Fruit
Pain et beurre Fruit	Briochette aux pépites de chocolat Lait	Biscuit coco Fruit	Gaufrette fourrée vanille Fromage blanc nature et sucre	Fourrandise fourée chocolat Lait

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)

Charolais · Produit de la mer durable · Produit issus de l'Agriculture Biologique · Local · Nouveauté · Décongelé · Certification Environnementale Niveau 2

Œuf plein air · Produit Label Rouge · Végétarien · Cuisiné par nos équipes · Appellation d'Origine Protégée · Haute Valeur Environnementale