

Menus Chalifert



Semaine du 03 au 07 mars 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes et vinaigrette à la moutarde	Soupe petit pois BIO	Pomelos et sucre	Carnaval	Salade de pommes de terre moutarde à l'ancienne
***	***	***		***
Sauce de légumes façon Korma (carottes, petits pois, pommes de terre, aubergine) et Riz BIO	Lasagnes bolognaises de bœuf BIO	Roti de veau sauce marengo (tomate, champignons)	Hot dog saucisse de volaille	Calamars à la romaine
***	SV : Lasagnes à la provençale	SV : Tajine marocain végétarien	SV : Hot dog saucisse végétarienne	***
(plat complet)	(plat complet)	Semoule	Pommes de terre quartier avec peau et ketchup	Carottes
***	***	***	***	***
Fromage frais nature tartare	Yaourt aux fruits BIO	Petit fromage frais aux fruits	Froange fondu le carré	Mimolette
***	***	***		***
Dessert lacté gélifié saveur vanille nappé caramel	Fruit BIO	Purée pomme	Beignet chocolat	Fruit
Pain et beurre	Pain et bâton de chocolat	Barre bretonne	Pain et confiture	Céréales et mais soufflé au miel
Fruit	Lait	Faisselle nature et sucre	Fruit	Lait

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

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



Menus Chalifert



Semaine du 10 au 14 mars 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Soupe Brocolis mascarpone ***	Taboulé ***	Coleslaw rouge (carottes, chou rouge, mayonnaise) ***	Soupe légumes et tomate ***	Œuf dur sauce cocktail ***
Bolognaise de bœuf SV : Sauce caponata ***	Nuggets crispidor à l'emmental SV : Cubes de colin sauce citron ***	Beaufilet de hoki sauce citron ***	Pilon de poulet jus aux herbes SV : Pavé de blé, épinards, graines ***	Tajine végétarien (pois chiche, carottes) et Boulgour ***
Pennes ***	Légumes du soleil (tomate, courgette, aubergine) ***	Haricots verts ***	Purée de pommes de terre ***	(plat complet) ***
Fromage fondu vache qui rit ***	Fromage de campagne nature et sucre ***	Tomme grise ***	Yaourt nature et sucre ***	Coulommiers ***
Purée pomme coing ***	Fruit	Barre bretonne	Fruit	Smoothie pomme, banane et sirop d'érable ***
Pain et miel Fruit	Biscuit tablette de chocolat Lait	Pain et beurre Fruit	Cake fourrée abricot Yaourt à boire	Pain et confiture Lait

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

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



Menus Chalifert



Semaine du 17 au 21 mars 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Chou blanc et vinaigrette miel et moutarde *** Cordon bleu de dinde SV : Omelette *** Petits pois mijotés *** Fromage frais ail et fines herbes petit moulé *** Mini chou vanille	Macédoine mayonnaise *** Cubes de colin sauce crème Pommes de terre persillées *** Camembert *** Fruit	Salade verte et vinaigrette moutarde *** Bolognaise de canard et haricots blancs SV : Sauce caponata *** Riz BIO *** Emmental *** Purée de pomme coing	Salade de pommes de terre et olives noires *** Nuggets de blé et sauce fromage blanc, menthe, épices kebab *** Carottes *** Petit fromage frais aux fruits *** Fruit	Crêpe à l'emmental *** Boulettes de bœuf sauce tomate SV : Pavé de colin à la napolitaine *** Pâtes coudes *** Yaourt nature et sucre *** Entremets chocolat
Pain et beurre Fruit	Pain au lait Yaourt aux fruits	Palmier Lait	Pain et confiture Fromage blanc nature et sucre	Pain et bâton de chocolat Fruit

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

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



Menus Chalifert



Semaine du 24 au 28 mars 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées et vinaigrette crémeuse	Pâté de campagne * et cornichon	Crêpe à l'emmental	Iceberg et vinaigrette à la moutarde	Tomate concassée et chips de maïs
***	***	***	***	***
Couscous végétale aux 5 légumes (carottes, courgettes, navets, poivrons, céleri, pois chiches, raisins secs)	Omelette aux pommes de terre et aux oignons (tortilla plancha)	Escalope de dinde pané	Aiguillette de poulet au jus de viande	Poisson blanc façon meunière
***	***	SV : Beignets stick mozzarella	SV : Hoki poêlée	***
LES RECETTES VÉGÉTALES	Haricots verts	Brocolis	Courgettes	Purée de pommes de terre
Semoule	***	***	***	***
Tomme blanche	Fromage frais de campagne nature et sucre	Mimolette	Yaourt aux fruits	Fromage fondu le carré
***	***	***	***	***
Purée pomme fraise	Fruit	Fruit	Génoise roulé vanille abricot	Fruit
Pain et confiture	Biscuit sablé coco	Pain et pâte à tartiner	Pain et beurre	Briochette pépites de chocolat
Yaourt aromatisé	Lait	Faisselle nature et sucre	Fruit	Yaourt à boire

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

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



Menus Chalifert



Semaine du 31 mars au 04 avril 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Soupe poireau	Soupe carottes cumin	Radis beurre	Macédoine mayonnaise	Coleslaw
***	***	***	***	***
Œuf à la coque 	Sauté de dinde aux petits oignons	Sauté de bœuf sauce au thym	Sauce aux légumes teriyaki  (carottes, champignons, haricot mungo, gingembre, huile de sésame) Et riz BIO 	Merlu sauce citron 
***	SV : Colin sauce crème aux herbes	SV : Samoussa légumes	***	***
Frites	Haricots verts et pâtes gnocchis	Lentilles de Mondreville 	(plat complet)	Carottes
***	***	***	***	***
Yaourt nature et sucre	Camembert	Fromage frais tartare nature	Petit fromage blanc aux fruits	Emmental
***	***	***	***	***
Fruit	Mousse au chocolat au lait ^o	Purée pomme poire	Fruit	Barre bretonne
Palet breton	Pain et confiture	Génoise roulée myrtille	Pain et pâte à tartiner	Pain et beurre
Lait	Fruit	Faisselle nature et confiture	Lait	Fruit

^o Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

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



Menus Chalifert



Semaine du 07 au 11 avril 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Chou chinois et vinaigrette à la moutarde	Haricot beurre et vinaigrette 	Œuf dur mayonnaise 	Tomates BIO et vinaigrette basilic 	Carottes râpées et vinaigrette à la moutarde
Pommes de terre et dés de colin à la portugaise (sauce à la tomate et poivron) 	***	***	***	***
Pommes de terre et dés de colin à la portugaise (sauce à la tomate et poivron)	Coquillettes semi complète BIO et sauce tomate, lentilles, égrené végétal et graine courge  	Pilon de poulet au jus	Sauté de bœuf BIO sauce poivrade 	Colin pané au riz soufflé  
***	***	SV : Merlu au jus	SV : Colin meunière	***
***	***	***	***	***
(plat complet)	(plat complet)	Boulgour et courgettes	Purée de pommes de terre BIO 	Petits pois mijotés
***	***	***	***	***
Coulommiers	Fromage blanc nature et sucre	Edam	Yaourt nature BIO et confiture 	Fromage fondu le Carré
***	***	***	***	***
Île flottante	Fruit	Fruit	Purée de pomme poire BIO 	Tartelette pastel de nata 
Pain et bâton de chocolat	Biscuit nappé de chocolat	Pain et miel	Gaufre	Pain et confiture
Fruit	Lait	Petit fromage blanc nature et miel	Faisselle et sucre	Fruit

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

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



Menus Chalifert



Semaine du 14 au 18 avril - **Vacances scolaires Zone C**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées et vinaigrette à l'huile de noix	Soupe potiron et vache qui rit	Salami* et cornichon	Concombre et vinaigrette moutarde	Iceberg et vinaigrette balsamique
***	***	***	***	***
Sauce crème et champignons 	Omelette 	Couscous de merguez, légumes et pois chiche	Nuggets de poisson blanc (davicroquettes) 	Aiguillette de poulet sauce moutarde
***	***	SV : Couscous végétarien ***	***	SV : Cubes de colin sauce citron ***
Macaronis semi complètes BIO 	Haricots verts	Semoule	Epinards crème et pommes de terre	Chou fleur
***	***	***	***	***
Brie	Yaourt nature et sucre	Fromage blanc aux fruits	Fromage frais nature tartare	Emmental
***	***	***	***	***
Purée pomme banane BIO 	Fruit	Fruit	Crème dessert saveur chocolat	Donuts 
Pain et bâton de chocolat	Céréales riz soufflé cacao	Pain et confiture	Madeleine	Pain et beurre
Petit fromage blanc nature et sucre	Lait	Faisselle nature et sucre	Fruit	Fruit

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

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



Menus Chalifert



Semaine du 21 au 25 avril - **Vacances scolaires Zone C**



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Férié	Coleslaw	Crêpe à l'emmental	<i>Repas du Printemps</i>	Gaspacho tomate
	***	***	Iceberg et billes de mozzarella et vinaigrette à la moutarde	***
	Lasagnes végétariennes à la provençale	Sauté de dinde sauce moutarde	Boulette de bœuf et mouton sauce tomate	Emincé de saumon sauce citron
	***	SV : Saucisse végétale	SV : Boulettes sarrasin sauce tomate	***
	(plat complet)	Petits pois mijotés	Coquillettes semi complètes BIO	Courgettes et Riz BIO
	***	***	***	***
	Emmental	Edam	Petit fromage frais sucré	Fromage fondu vache qui rit
***	***	***	***	
Purée pomme	Fruit	Cake au chocolat	Fruit	
	Pain et bâton de chocolat	Petit beurre	Pain et pâte à tartiner	Pain et beurre
	Lait	Yaourt nature sucré	Fruit	Lait

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

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



Menus Chalifert



Semaine du 28 avril au 02 mai

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Rentrée				
Macédoine mayonnaise	Tomates et vinaigrette à la moutarde	Concombre et vinaigrette aux herbes		Guacamole et chips de maïs
***	***	***		***
Raviolis au bœuf et à la dinde	Sauce légumes du sud et Boulgour	Pavé de colin au crumble de pain d'épices		Jambon de dinde
SV : Raviolis au tofu BIO			Férié	SV : Pavé de blé, épinards, graines
***	***	***		***
(plat complet)	(plat complet)	Brocolis et purée de pommes de terre		Coquillettes semi complètes BIO
***	***	***		***
Camembert	Fromage frais saint mōret	Mimolette		Yaourt nature et sucre
***	***	***		***
Fruit	Dessert lacté gélifié saveur vanille	Smoothie fraise banane		Fruit
Cookies pépites de chocolat	Pain et confiture	Pain et pâte à tartiner		Pain et beurre
Lait	Fruit	Yaourt à boire		Lait

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

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

