

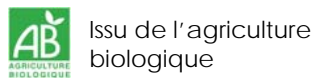
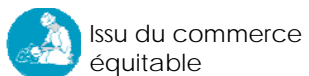


Menus juillet août 2018 ville de Chambly

Du 2 au 6 juillet 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Assiette d'œuf dur sur salade et sa mayonnaise	Concombre en rondelles Sauce fromage blanc aux herbes	Salade de haricots beurre à l'échalote	Tranche de pastèque	Salade verte vinaigrette à la ciboulette 
Plat protidique	Chili sin carne 	Poulet rôti	Bœuf tomat'olive	Marmite de colin mode Honfleur (fruits de mer et sauce crème)	Boulettes de mouton sauce charcutière
Sa garniture	Riz	Poêlée méridionale	Potatoes	Purée de brocolis	Coquillettes et emmental râpé
Produits laitiers au choix	Carré	Yaourt nature	Mimolette	Tomme grise Et pain spécial	
Desserts au choix	Fruit local	Beignet aux pommes	Fruit de saison	Mousse au chocolat au lait	Compote de pommes et fraises allégée en sucre






Plat végétarien

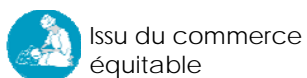


Plat du chef

Menus juillet août 2018 ville de Chambly

Du 9 au 13 juillet 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Concombre en cubes Vinaigrette au miel et moutarde à l'ancienne 	Friand au fromage	Melon charentais	Carottes râpées	Pâté de campagne* et cornichon *Mousse de canard
Plat protidique	Cordon bleu	Omelette	Paëlla de la mer (avec crustacés)	Rôti de bœuf	Pavé de merlu sauce citron
Sa garniture	Pâtes cavatappi Sauce tomate et emmental râpé	Ratatouille à la niçoise et boulgour		Purée de pommes de terre	Gratin de courgettes locales
Produits laitiers au choix		Fromage blanc sucré différemment : Sucre Sucre roux Coulis de fruits rouges	Rondelé nature Et pain spécial	Saint nectaire AOC	Petit fromage frais aux fruits
Desserts au choix	Crème au chocolat et boudoir 	Fruit annuel	Pêche à boire 	Ile flottante en verrine et sa crème anglaise	Fruit exotique



Issu de l'agriculture biologique







Plat végétarien

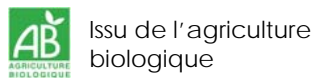
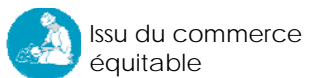


Plat du chef

Menus juillet août 2018 ville de Chambly

Du 16 au 20 juillet 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade de betteraves rouges vinaigrette moutarde	Tranche de pastèque	Rillettes de canard 	Salade de lentilles au saumon sauce ciboulette	Assiette de tomates bio et mozzarella Vinaigrette balsamique  
Plat protidique	Poulet rôti	Merguez	Emincé de dinde sauce olive	Croque-monsieur au thon 	Rôti de veau au romarin
Sa garniture	Frites	Légumes couscous et semoule	Purée Crécy (carottes locales)	Salade verte	Haricots verts
Produits laitiers au choix	Cantal AOC	Coulommiers	Pyrénées Et pain spécial	Yaourt aromatisé	
Desserts au choix	Fruit de saison	Crème dessert au caramel	Fruit annuel	Fruit exotique	Eclair parfum chocolat





Plat végétarien



Plat du chef

Menus juillet août 2018 ville de Chambly

Du 23 au 27 juillet 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Crêpe au fromage	Salade fraîcheur de printemps (Salade verte, pomme, céleri, cerfeuil) Vinaigrette d'agrumes 	Melon Gallia	Macédoine mayonnaise	Salade de concombre et maïs
Plat protidique	Rôti de dinde cuit sauce provençale	Filet de poisson pané frais et quartier de citron	Sauté de bœuf sauce tomate et origan	Dés de volaille aux petits légumes sauce Mornay (béchamel avec emmental râpé)	Pavé de colin sauce fines herbes
Sa garniture	Petits pois mijotés	Farfallines	Pommes de terre	Riz	Purée d'épinards
Produits laitiers au choix	Fromage blanc aromatisé	Bûche mélangée Et pain spécial	Fourme d'Ambert AOC		Petit suisse nature
Desserts au choix	Fruit local	Compote de pommes allégée en sucre en verrine et spéculoos	Liégeois à la vanille	Fruit de saison	Gâteau à la cerise 

Du 30 juillet au 03 août 2018



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



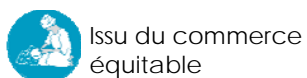
Plat végétarien



Plat du chef

Menus juillet août 2018 ville de Chambly

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Tranche de pastèque	Tomate locale antiboise	Bâtonnets de légumes sauce pique-nique	Salade verte vinaigrette aux herbes	Assiette de charcuterie* et cornichon *Pâté de mousse de canard
Plat protidique	Boulettes de mouton sauce façon orientale	Sauté de veau sauce diablottin	Œuf dur	Echine demi sel* *Rôti de dinde	Filet de hoki au curry
Sa garniture	Semoule	Duo de courgettes jaunes et vertes	Salade piémontaise au thon	Coquillettes et emmental râpé	Purée de haricots verts
Produits laitiers au choix	Carré	Fromage frais campagne	Yaourt aromatisé		Saint Nectaire AOC Et pain spécial
Desserts au choix	Mousse au chocolat au lait	Muffin tout chocolat	Assiette de fruits frais	Compote de pommes et bananes allégée en sucre	Fruit annuel



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique




Plat végétarien

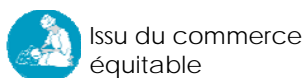


Plat du chef

Menus juillet août 2018 ville de Chambly

Du 06 au 10 août 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Melon Charentais	Taboulé en verrine	Salade de tomates et mozzarella vinaigrette à l'échalote	Thon Guacamole	Radis roses Beurre
Plat protidique	Hot dog* *Hot dog volaille	Poulet rôti	Quiche au saumon 	Rôti de bœuf	Pavé de merlu sauce crème aux herbes
Sa garniture	Potatoes	Petits pois mijotés	Salade verte	Purée Crécy (purée de carottes et pommes de terre)	Penne rigate
Produits laitiers au choix	Cantafras	Pointe de Brie		Montboissié Et pain spécial	Cantal AOC
Desserts au choix	Flan à la vanille nappé caramel et crêpe dentelle	Fruit exotique	Compote de pommes et fraises allégée en sucre	Fruit local	Smoothie des Iles



Issu de l'agriculture biologique





Plat végétarien

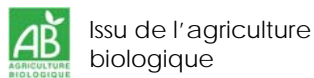
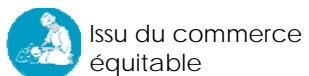


Plat du chef

Menus juillet août 2018 ville de Chambly

Du 13 au 17 août 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Œuf dur mayonnaise	Concombre local en cubes Sauce yaourt crudités		Salade de betteraves rouges	Tranche de pastèque
Plat protidique	Sauté de bœuf sauce hongroise	Dés de poisson sauce citron persillée	Férié	Boulgour à la mexicaine 	Nuggets de volaille
Sa garniture	Semoule et Haricots verts persillés	Ratatouille à la niçoise et riz			Gratin de brocolis
Produits laitiers au choix	Bûche mélangée	Fourme d'Ambert AOC Et pain spécial		Petit fromage frais aux fruits	
Desserts au choix	Fruit annuel	Crème dessert au chocolat		Assiette de fruits d'été (Melon jaune et charentais)	Gâteau aux mirabelles 




Plat végétarien

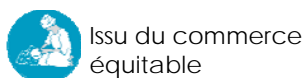


Plat du chef

Menus juillet août 2018 ville de Chambly

Du 20 au 24 août 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade de tomates Vinaigrette au basilic	Friand à la viande	Melon Gallia	Emmental'cake	Verrine de brocolis
Plat protidique	Brandade	Rôti de veau au jus	Jambon blanc* Ketchup *jambon de dinde	Pavé de colin sauce niçoise (tomate, olive, basilic, câpres)	Bifteck haché charolais
Sa garniture		Gratin de courgettes 	Farfallines	Duo de carottes à la tomate et basilic	Frites
Produits laitiers au choix	Tomme grise Et pain spécial		Cantadou ail et fines herbes	Fromage blanc	Pont l'Evêque AOC
Desserts au choix	Mousse au chocolat au lait Et langue de chat	Fruit exotique	Compote de pommes et abricots allégée en sucres	Fruit local	Fruit de saison



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien

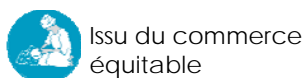


Plat du chef

Menus juillet août 2018 ville de Chambly

Du 27 au 31 août 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade de penne au thon et pesto rouge	Salade de haricots verts	Carottes râpées locales Vinaigrette balsamique	Salade de riz niçoise	Tranche de pastèque
Plat protidique	Omelette	Couscous	Rôti de dinde au jus	Sauté de bœuf sauce façon Bordelaise	Filet de poisson pané frais et quartier de citron
Sa garniture	Ratatouille à la niçoise et blé		Flan de tomate, chèvre et origan sauce fromage blanc et salade	Bouquet de légumes (chou-fleur, brocoli, carotte)	Torti
Produits laitiers au choix	Saint Nectaire AOC	Assiette de fromages Et pain spécial		Fraidou	Saint Paulin
Desserts au choix	Fruit annuel	Fruit exotique	Choux à la crème	Fruit de saison	Compote de pommes allégée en sucre



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef