

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Déjeuner

	Salade verte aux croûtons			
Bolognaise de boeuf Tortis bio	Omelette nature Riz créole / Courgettes braisées	Férialé	Férialé	Fermeture exceptionnelle
Tomme blanche - Fruit de saison	Camembert et son pain spécial - Beignet au chocolat			

Goûter

Yaourt / Pain au fromage	Gâteau / Yaourt
--------------------------	-----------------



du chef



Produit bio



Produit local



Produit labellisé



RESTAURANT SCOLAIRE DE CHAMBLY

Semaine du 13 au 17 Mai 2024

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Déjeuner

Betterave rouge	Salami / Surimi à la mayonnaise (SV)	Céleri rémoulade	Salade de pommes de terre	Assiettes de carottes râpées
Filet de colin MSC Semoule bio Brocolis aux oignons	Sauté de poulet au curry Boulgour bio / Ratatouille	Burger de veau Frites / Haricots verts	Lasagne aux légumes Salade verte	Cordon bleu de dinde Riz pilaf / Courgettes braisées
Petit moulé - Fruit de saison	Crème dessert au caramel	Gouda - Donuts	Coulommiers - Tarte aux pommes	Fromage de chèvre - Fruit de saison HVE

Goûter

Yaourt / gâteau	Fruit/ gâteau	Fruit / Yaourt	Fruit de saison / yaourt	Yaourt/ Viennoiserie
-----------------	---------------	----------------	-----------------------------	----------------------



du chef



Produit bio



Produit local



Produit labellisé





RESTAURANT SCOLAIRE DE CHAMBLY

Semaine du 20 au 24 Mai 2024

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Déjeuner

		Thon Mayonnaise	Salade de haricot vert , poivron et tomate	Chou fleur sauce cocktail
Férié	Falafel Coquillettes bio / Tomate rôtie	Sauté de boeuf aux carottes Semoule bio	Poulet façon Yassa Riz jaune safrané / Patate douce rôtie au thym	Poisson meunière Purée de pommes de terre et courgettes
	Tartare et son pain spécial - Fruit de saison	Saint Paulin - Fromage blanc à la cassonade	Bûche de chèvre - Tarte à la coco	Mimolette - Yaourt au fruit

Goûter

	Yaourt / gâteau	Fruit / Pain au fromage	Fruit / Yaourt	Fruit / Gâteau
--	-----------------	----------------------------	----------------	----------------



du chef



Produit bio



Produit local



Produit labellisé

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Déjeuner

Crêpe au fromage

Assiette de carottes
râpées au cuminMacédoine de
légumes

Pastèque

Rosette et son
cornichon
Surimi (SV)Omelette aux fines
herbesJambon de volaille
braiséParmentier de Colin
MSC

Croque Monsieur

Paupiette de dinde

Pommes de terre
sautées / Petits pois
à l'oignonMacaronis bio /
Haricots verts

Salade verte

Frites

Riz pilaf /
Ratatouille

Fruit de saison bio

Tomme blanche et
son pain spécial
-
CookieFromage de chèvre
-
Crème aux oeufsVache picon
-
GlaceMimolette
-
Fruit de saison

Goûter

Yaourt / Viennoiserie

Fruit/ Gâteau

Fruit/ Gâteau

Yaourt /fruit

Yaourt / Gâteau



du chef



Produit bio



Produit local



Produit labellisé



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Déjeuner

Friand au fromage	Concombre à la vinaigrette	Terrine de la mer sauce tartare	Taboulé	
Jambon Blanc Jambon de volaille (sp) Coquillettes bio / Brunoise de légumes	Nuggets de poisson Riz pilaf / Haricot beurre à l'ail	Normandin de veau Coeur de blé / Courgettes braisées	Bruschetta chèvre tomate basilic Salade verte	Filet de dinde Gratin de Pommes de terre au four et choux-fleurs
Carré de ligueil - Compote de pomme	Mimolette - Fruit de saison	Tomme blanche - Yaourt aromatisé	Gouda - Crumble de fruit	Petit suisse - Fruit de saison

Goûter

Yaourt/ Gâteau	Gâteau / yaourt	Viennoiserie / fruit	Yaourt / Fruit de saison	Gâteau / Yaourt
----------------	-----------------	----------------------	--------------------------	-----------------



du chef



Produit bio



Produit local



Produit labellisé





RESTAURANT SCOLAIRE DE CHAMBLY

Semaine du 10 au 14 Juin 2024

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Déjeuner

Salade de betterave au persil	Oeuf dur à la mayonnaise	Assiette de carottes râpées façon Maltaise	Radis rose / beurre	
Emincé de porc Emincé de dinde(sp) moutarde et au miel	Pilon de poulet rôti mariné	Pizza aux trois fromages	Bolognaise de boeuf	Calamar à la Romaine sauce tartare
Lentilles vertes / Tomate à la provençale	Frites / Piperade	Salade verte	Torsade bio	Riz pilaf / Carottes façon Vichy
Chanteneige - Liégeois au chocolat	Tomme blanche - Fruit de saison	Saint Paulin - Fromage blanc	Bleu - Pâtisserie du chef	Brie et son pain spécial - Fruit de saison bio

Goûter

Gâteau / Fruit	Yaourt / Pain au fromage	Gâteau / fruit	Fruit/ Yaourt	Yaourt / Gâteau
----------------	-----------------------------	----------------	---------------	-----------------



RESTAURANT SCOLAIRE DE CHAMBLY

Semaine du 17 au 21 Juin 2024

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Déjeuner

Crêpe aux
champignonsPâté de campagne
Terrine de légumes
(sv)Macédoine de
légumesCourgettes râpées à
la mentheRôti de dinde à la
crème

Crousti fromage

Filet de colin MSC

Boulettes au boeuf
aux épicesSaucisses aux
herbes
Saucisse de volaille
(sp)Coeur de blé /
BrocolisRiz bio / épinards à
la crèmeBoulgour bio /
Piperade

Purée de carottes

Semoule à la
provençale
(tomate et basilic)

Chanteneige

Fromage de chèvre
et son pain spécial

Carré de Ligueil

Gouda

Camembert

Fruit de saison Bio

Yaourt au fruit

Crème au chocolat

Gâteau au citron du
chef

Fruit de saison

Goûter

Yaourt / Gâteau

Gâteau / Fruit

Viennoiserie / Fruit

Yaourt / Fruit

Yaourt / Gâteau



du chef



Produit bio



Produit local



Produit labellisé



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Déjeuner

Salade de betterave à la persillade	Tomate mozzarella au vinaigre balsamique	Rosette / Surimi (sv)	Salade de pommes de terre	Concombre à la menthe
Sauce bolognaise végétale Tortis bio	Beignet de poisson sauce Tartare Boulgour bio / Courgettes à la crème	Sauté de veau estival Semoule / Carottes	Repas fraîcheur : Jambon de dinde Taboulé / Haricots verts	Emincé de poulet à la Normande Riz bio / Ratatouille
Camembert - Yaourt	Pêche au sirop	Fromage de chèvre - Fruit de saison	Tomme blanche - Mousse au chocolat	Vache picon et son pain spécial - Fromage blanc

Goûter

Yaourt / Gâteau	Fruit / Pain et barre de chocolat	Yaourt / Gâteau	Gâteau / Fruit	Fruit / Gâteau
-----------------	--------------------------------------	-----------------	----------------	----------------



RESTAURANT SCOLAIRE DE CHAMBLY

Semaine du 01 au 05 Juillet 2024

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Déjeuner

	Salade de tomate au maïs	Carottes râpées au citron	Melon	Entrée du chef
Filet de merlu MSC Semoule bio / Brocolis aux oignons	Pizza au poulet sauce BBQ Salade verte	Paupiette de dinde Coquillettes bio / Fondue d'épinards à la crème	Cheeseburger Potatoes / Haricots plats	Menu du chef
Coulommiers - Crème au chocolat	Gouda - Fruit de saison	Saint Paulin et son pain spécial - Fromage blanc aux fruits	Carré de ligueil - Glace	Dessert du chef

Goûter

Fruit / Gâteau	Yaourt / Gâteau	Fruit / Gâteau	Viennoiserie / Fruit	Yaourt / Gâteau
----------------	-----------------	----------------	----------------------	-----------------



du chef



Produit bio



Produit local



Produit labellisé

