

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Déjeuner

Betterave rouge à la vinaigrette	Saucisson à l'ail Surimi (sp)	Carotte râpée au citron		Potage de légumes
Saucisse de volaille Lentilles vertes Carottes	Filet de colin à la crème Riz Bio Fondue d'épinard à l'ail	Sauté de porc Sauté de dinde (sp) Pomme de terre à la boulangère Haricots verts	Végiflette (Champignons) Salade verte	Cuisse de poulet aux herbes Semoule Bio Ratatouille
Samos - Flan nappé Vanille	Petit suisse - Fruit de saison Bio	St Paulin - Yaourt au fruit	Camembert et son pain spécial - Pâtisserie du chef	Mimolette - Mousse au chocolat

Goûter

Compote /granola	fruit / yaourt sucré	gaufre / fruit	fruit/ yaourt aromatisé	pain et kiri
------------------	----------------------	----------------	-------------------------	--------------



du chef



Produit bio



Produit local



Produit labellisé





MENU de la ville de Chambly

Semaine du 18 au 22 Mars 2024

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Déjeuner

Salade mexicaine	Terrine de campagne Terrine de la mer (sp)	Macédoine de légumes (mayo)		Salade verte du chef
Poulet au curry Boulgour bio Julienne de légumes	Torti bio à la bolognaise de boeuf	Omelette au fromage Gratin de chou-fleur et pomme de terre	Jambon de volaille Blé au coulis de tomate	Fish Burger Frites
Vache Picon - Fruit de saison	Gouda - Fromage blanc sucré	Pâtisserie du chef	Brie et son pain spécial - Flan au chocolat	Emmental - Cocktail de fruits

Goûter

galettes st michel/ yaourt	Compote /croissant	yaourt aux fruits/ madelon	fruit/ petit suisse	cake/ yaourt
-------------------------------	--------------------	-------------------------------	---------------------	--------------



du chef



Produit bio



Produit local



Produit labellisé

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Déjeuner	Chou rouge à la vinaigrette		Taboulé	Concombre à la Bulgare	Betterave rouge à la vinaigrette
	Chili sin carne au riz bio (haricots rouges)	Nuggets de volaille Purée de P. de terre et potiron	Escalope de porc à la moutarde Escalope de dinde (sp) Lentilles Vertes Carottes	Sauté de boeuf Quinoa Haricot beurre persillé	Lasagne de saumon Salade verte
	Camembert - Fruit de saison HVE	Petit moulé et son pain spécial - Flan au caramel	Tomme blanche - Yaourt brassé aux fruits	Edam - Eclair au chocolat	Saint Nectaire - Salade de fruits
Goûter	yaourt/ granola	fruit / petit beurre	semoule au lait/ fruit	Yaourt aromatisé / fruit	brioche / yaourt sucré



du chef



Produit bio



Produit local



Produit labellisé



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Déjeuner		Salade de Maïs	Friand au fromage		Oeuf dur
	Férié	Couscous de poulet Semoule bio Légumes couscous	Filet de colin MSC Potatoes Epinards à la crème	Mac and cheese Salade verte	Rougail saucisse fumé Saucisse végétale (sp) Riz / tomate
		Chanteneige - Gâteau au chocolat	Mimolette - Fromage blanc aux fruits	Bûchette de chèvre et son pain spécial - Fruit de saison bio	Emmental - Tarte aux pommes
Goûter		fruit/ petit suisse	compote / roulé fraise	Yaourt /gaufre	fruit / riz au lait



du chef



Produit bio



Produit local



Produit labellisé



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Déjeuner	Salami Surimi (sp)	Céleri rémoulade	Concombre à la vinaigrette	Thon mayo et son pain spécial	Salade de lentilles
	Boulettes au boeuf sauce tomate Semoule	Filet de Hoki Frites Haricots verts	Quiche au fromage Salade verte	Tortis bio à la carbonara de volaille	Sauté de dinde au basilic Coeur de blé bio Carotte façon Vichy
	Petit moulé - Fruit de saison HVE	Camembert - Flan au caramel	Brownie au chocolat	Chèvre - Compote de pomme banane	Gouda - Yaourt nature sucré
Goûter	Compote /palet breton	fruit/ petit suisse fruité	pain et kiri	biscuit /yaourt mixé	yaourt aromatisé/ brioche



du chef



Produit bio



Produit local



Produit labellisé





MENU de la ville de Chambly

Semaine du 15 au 19 Avril 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Déjeuner	Crêpe aux champignons	Oeuf dur	Coleslaw		Carottes râpées
	Nuggets de volaille Petits pois /carottes	Hachis parmentier	Pizza au fromage Salade verte	Boulettes à l'agneau à l'oriental Semoule bio Courgettes sauce tomate	Calamar à la romaine sauce tartare Riz / Champignons
	Vache picon - Liégeois à la vanille	Emmental - Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Camembert et son pain spécial - Gâteau au chocolat	Edam - Salade de fruits
Goûter	Fruit /palmito	Petits suisse / roulé abricot	granola et Compote	fruit / yaourt sucré	crème dessert / biscuit



du chef



Produit bio



Produit local



Produit labellisé