



Restaurant scolaire des
Chênes Rouges

Semaine du 09 au 13  *Septembre*

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de lentilles et graines de lin  	Céleri Rémoulade  	Coleslaw sauce fromage blanc  	Tartare de tomates au basilic  	Rillettes de sardine et son toast  
Plat principal	Kefta à la Marocaine 	Dahl de lentilles corail (Plat indien)  	Tomate farcie et son coulis 	Filet de Colin au pesto rouge 	Blanc de poulet mariné sauce soja sucrée
Féculent	Semoule de blé 	Riz Basmati 	Riz pilaf	Ecrasé de Pomme de terre à l'huile d'olive 	Nouilles de blé
Légumes	Légumes de couscous			Brocolis vapeur	Poêlée de légumes wok
Produit laitier	Emmental	Yaourt nature de Nangis  	Camembert 	Edam	Tomme blanche
Dessert	Compote de pommes  	Fruit à croquer de saison 	Sablé de Retz 	Tiramisu 	Ananas pirogue et morceaux 



Agriculture biologique



Produit local



Fait maison



Produit d'île de France



Produit de France

Pêche durable



Indication géographique protégée



Appellation d'origine protégée



Spécialité traditionnelle garantie



Appellation d'origine contrôlée



Label Rouge



Bleu Blanc Coeur



Etat généraux de l'alimentation

Menu végétarien

Les menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.