






















Restaurant scolaire des
Chênes Rouges

Semaine du 07 au 11



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Tempura de fleur de courgette 	Chou rouge aux raisins secs 	Rosace de tomates au thon 	Betteraves aux pommes golden 	Salade de lentilles à l'ail 
Plat principal	Paupiette de veau sauce Lyonnaise 	Gratin de gnocchis fromage frais ail et fines herbes 	Pané moelleux au gouda 	Hamburger Maison Sauces au choix  	Pâté d'aubergines de « Mamie Ginette »  
Féculent	Coquillettes Pâtes artisanales de Vaudoy en Brie   		Macaronis 	Spicy potatoes	
Légumes	Jardinière de légumes 	Salade verte	Poêlée de légumes	Haricots verts aux échalotes	Mélange de jeunes pousses
Produit laitier	Yaourt nature de Nangis  	Tout est dans la gaufre 😊	Massdam 	Pas besoin tout est dans le gâteau 😊	Petit Nova nature 
Dessert	Bananes rôties 	Mini gaufre Liégeoise 	Madeleine pépites chocolat 	Roulé aux carottes et zestes d'oranges d'Emma 	Fruit de saison à croquer 



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.