




























Restaurant scolaire des
Chênes Rouges

Semaine du 17 au 21



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Macédoine mayonnaise 	Soupe au Butternut 	Salade Exotique 	Pain polaire au saumon fumé 	Chou rouge à la ricotta 
Plat principal	Tacos du chef  	Poulet fermier rôti et son jus   	Croq'fromage 	Köttbullar	Filet de limande bouillon citronné 
Féculent	Riz US  	Pommes duchesse	Coquillettes 	Ecrasé de pomme de terre	Lentilles vertes 
Légumes	Salade fraîcheur aux tomates	Choux fleur rôti au Curcuma	Méli-mélo de légumes d'hiver	Poêlée de courgettes	Haricots verts 
Produit laitier	Mamirolle 	Pas besoin tout est dans l'éclair 😊	Vache qui rit 	Pas besoin tout est dans la Kanelbullar 😊	Yaourt nature de Nangis  
Dessert	Fruit à croquer de saison 	Eclair au chocolat 	Fruit à croquer de saison 	Kanelbullar	Minestrone de fruits exotiques 



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

Voyage en Suède

Les menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.