
































Restaurant scolaire des
Chênes Rouges

Semaine du 20 au 24



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Férialé	Salade de lentilles aux échalotes 	Salade de chou blanc 	Salade Kachumbari 	Salade de pastèque et féta à la menthe 
Plat principal	Férialé	Risotto aux tomates confites basilic et mozzarella 	Aiguillettes de poulet aux céréales Sauce tartare	Tiep bou dien au poulet 	Cappelletti saumon fumé crème Marjolaine 
Féculent	Férialé		Pommes Duchesses	Riz Cassé à la tomate 	
Légumes	Férialé	Roquette	Brocolis vapeur 	Carottes, chou blanc, patate douce	Doucette
Produit laitier	Férialé	Camembert 	Chèvre buchette 	Pas besoin tout est dans la tarte 😊	Tartare ail et fines herbes 
Dessert	Férialé	Compote pomme allégée en sucre 	Coco choc 	Tarte au lait 	Fruit à croquer de saison 

 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 Afrique

Les menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.