



Chartres métropole Restauration

MENU SCOLAIRE

Du lundi 06 au vendredi 10 Décembre 2021

Lundi 06 Décembre

	Chou fleur vinaigrette	OU	Betteraves vinaigrette	
	Boulettes d'agneau sauce tomate (UE)	OU	Risotto aux épinards	
	Semoule	OU		
	Coulommiers	OU	Saint Paulin	
	Clémentine	OU	Pomme	

Mardi 07 Décembre

	Carottes/céleri vinaigrette	OU	Concombre vinaigrette	
	Sauté de porc sauce chasseur	OU	Egréné végétal sauce tomate	
	Flageolets	OU	Petits pois	
	Mimolette	OU	Bûche de chèvre	
	Liégeois chocolat	OU	Crème dessert caramel	

Mercredi 08 Décembre



	Salade de haricots verts au thon		OU	Potage maison	
	Blanquette de dinde		OU	Chili de légumes	
	Purée de pommes de terre		OU	Riz	
	Carré de l'Est		OU	Saint Nectaire	
	Kiwi		OU	Orange sanguine	



Goûter : Pain / Nutella

Jeudi 09 Décembre

	Chou blanc vinaigrette	OU	Salade chiffonnade	
	Sauté de bœuf sauce tomate	OU	Omelette nature	
	Pâtes torti 3 couleurs	OU	Blé aux petits légumes	
	Emmental	OU	Fromage blanc nature	
	Poire	OU	Banane	

Vendredi 10 Décembre

	Salade piémontaise	OU	Taboulé	
	Poisson meunière	OU	Pané fromager	
	Carottes vapeur	OU	Haricots beurre	
	Vache qui rit	OU	Petits suisses naturels	
	Donut au chocolat	OU	Tarte aux pommes	

NOTA : Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.



Chartres métropole Restauration

MENU SCOLAIRE

Du lundi 13 au vendredi 17 Décembre 2021

Lundi 13 Décembre

	Macédoine vinaigrette	OU	Cœur de palmier/maïs vinaigrette
	Haut de cuisse de poulet rôti au basilic	OU	Fèves/Brunoise
	Pilaf de blé au beurre	OU	Spaghetti
	Saint Nectaire	OU	Yaourt nature
	Orange	OU	Banane

Mardi 14 Décembre

	Salade pommes de terre et thon	OU	Salade de lentilles
	Pavé haché de canard sauce normande	OU	Boulettes de pois chiches
	Poêlée provençale	OU	Haricots beurre
	Cantal	OU	Fromage blanc nature
	Compote gourde pomme fraise	OU	Purée de pommes

Mercredi 15 Décembre



	Céleri rémoulade	OU	Carottes râpées vinaigrette
	Sauté de bœuf sauce tomate	OU	Emincé végétal sauce tomate
	Flan de courgettes	OU	Brocolis
	Rouy	OU	Petit suisse nature
	Kiwi	OU	Poire



Gôûter : Pain et vache qui rit

Jeudi 16 Décembre

Repas de Noël

Vendredi 17 Décembre

	Œufs durs vinaigrette	OU	Betteraves vinaigrette
	Pavé de hoki sauce crème aneth	OU	Quenelles natures sauce aurore
	Epinard béchamel	OU	Julienne romanesco
	Emmental	OU	Coulommiers
	Riz au lait en pot	OU	Semoule au lait en pot

NOTA : Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.

MENU CENTRE DE LOISIRS

Du lundi 20 au vendredi 24 Décembre 2021

Lundi 20 Décembre

 Haricots verts vinaigrette	OU	Betteraves vinaigrette	
 Sauté de bœuf sauce forestière	OU	Parmentier végétal	
 Semoule	OU	Fromage blanc nature	
 Saint Nectaire	OU	Clémentine	
Pomme	OU		

Goûter : Gateaux secs et purée pomme banane

Mardi 21 Décembre

 Salade chiffonnade	OU	Céleri vinaigrette	
 Viande bolognaise	OU	Palet végétal	
 Torti	OU	Riz	
 Saint Paulin	OU	Chanteneige	
Cocktail de fruits exotiques	OU	Compote pomme cassis	

Goûter : Pain et vache qui rit

Mercredi 22 Décembre



Concombres à la vinaigrette	OU	Potage maison	
 Blanquette de dinde	OU	Dahl de lentilles	
 Haricots coco tomates	OU	Yaourt nature	
 Cantal	OU	Kiwi	
Banane	OU		



Goûter : Pain et Nutella

Jeudi 23 Décembre

 Carottes râpées vinaigrette	OU	 Chou rouge vinaigrette	
 Œufs durs béchamel	OU	Egréné végétal sauce tomate	
Epinard béchamel	OU	Carotte vapeur	
Camembert	OU	Fromage blanc nature	
Eclair au chocolat	OU	Tarte aux citron	

Goûter : Madeleine et purée de pomme-fraise

Vendredi 24 Décembre

Salami	OU	Piémontaise	
 Poisson meunière	OU	Falafel	
 Haricots verts	OU	Choux de Bruxelles	
 Edam	OU	Petit suisse nature	
Poire	OU	Orange	

Goûter : Pain au chocolat



MENU CENTRE DE LOISIRS

Chartres métropole Restauration

Du lundi 27 au vendredi 31 Décembre 2021

Lundi 27 Décembre

	Macédoine vinaigrette	OU	Chou fleur vinaigrette
	Sauté de dinde sauce normande	OU	Chili de légumes
	Torti 3 couleurs	OU	Riz créole
	Camembert	OU	Yaourt nature
	Banane	OU	Pomme

Goûter : Pain et barre de chocolat

Mardi 28 Décembre

	Potage maison	OU	Concombres à la crème
	Parmentier de canard	OU	Palet végétal
	Saint Paulin	OU	Lentilles
	Mousse au chocolat	OU	Fromage blanc nature
			Cocktail de fruits au sirop

Goûter : Madeleine et purée de poires

Mercredi 29 Décembre



	Carottes râpées à la vinaigrette	OU	Salade en chiffonnade
	Sauté de bœuf sauce marengo	OU	Emincé végétal sauce tomate
	Flan de courgettes	OU	Petits pois
	Chanteneige	OU	Bleu douceur
	Beignet framboise	OU	Tarte aux pommes

Goûter : Gateaux secs et purée de pommes



Jeudi 30 Décembre

	Saucisson à l'ail	OU	Friand au fromage
	Cubes de poisson sauce dieppoise	OU	Quenelles natures sauce aurore
	Riz safrané	OU	Semoule
	Chèvre	OU	Petit suisse nature
	Kiwi	OU	Clémentine

Goûter : Pain et Nutella

Vendredi 31 Décembre

	Betterave vinaigrette	OU	Chou rouge à la vinaigrette
	Omelette au fromage	OU	Falafel menthe et coriandre
	Haricots verts persillade	OU	Poêlée provençale
	Tomme noire	OU	Kiri
	Semoule au lait en pot	OU	Flan pâtissier

Goûter : Pain au chocolat

NOTA : Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.