



Chartres métropole Restauration





MENU SCOLAIRE

Du lundi 03 au vendredi 07 octobre 2022

Lundi 03 Octobre

Macédoine mayonnaise	OU	Coleslaw	
 Emincés de porc sauce basquaise	OU	Chili de légumes	
Coquillettes	OU	Riz	
 Tome noire	OU	Kiri	
Poire	OU	Orange	

Mardi 04 Octobre

Salade de pommes de terre	OU	Salade de lentilles	
Pavé de hoki sauce crème aneth	OU	Boulettes de pois chiches	
 Poêlée provençale	OU	Haricots beurre	
 Cantal	OU	Fromage blanc nature	
Raisins	OU	Banane	

Mercredi 05 Octobre



 Carottes râpées vinaigrette	OU	Chou rouge et dés d'emmental	
 Rôti de bœuf + dosette de ketchup	OU	Emincés végétal sauce tomate	
Julienne de légumes	OU	Brocolis	
 Rouy	OU	Yaourt velouté nature	
Tarte au chocolat	OU	Flan pâtissier	



Goûter : Purée pomme fraise et fromage blanc nature

Jeudi 06 Octobre

Haricots verts vinaigrette	OU	Betteraves vinaigrette	
Sauté de dinde sauce normande (UE)	OU	Omelette nature	
Pommes de terre à l'anglaise	OU	Haricots coco à la tomate	
 Bleu douceur	OU	Camembert	
Purée pomme coing	OU	Ananas au sirop	

Vendredi 07 Octobre

 Salade chiffonnade	OU	Concombre vinaigrette	
 Sauté de porc sauce moutardée	OU	Quenelles nature sauce aurore	
 Epinards béchamel	OU	Carottes persillade	
 Emmental	OU	Coulommiers	
 Riz au lait au caramel	OU	Semoule au lait	



Chartres métropole Restauration

MENU SCOLAIRE

Du lundi 10 au vendredi 14 octobre 2022

Lundi 10 Octobre

	Tomate vinaigrette	OU	Cœurs de palmier/mâis vinaigrette
	Fricadelles de volaille sauce normande	OU	Parmentier végétal
	Blé aux petits légumes	OU	Bleu douceur
	Kiri	OU	Liégeois vanille
	Crème dessert caramel	OU	

Mardi 11 Octobre

	Œufs durs vinaigrette	OU	Radis beurre
	Pâtes carbonara (UE)	OU	Palet végétal
	Gruyère râpé	OU	Riz
	Cocktail de fruits exotiques	OU	Chanteneige
			Compote pomme cassis

Mercredi 12 Octobre



	Concombre vinaigrette	OU	Salade chiffonnade
	Filet de poulet sauce crème	OU	Dahl de lentilles
	Pommes de terre cubes sautées	OU	Yaourt nature
	Saint nectaire	OU	Pomme
	Banane	OU	

Goûter : Purée pomme coing et gâteaux secs



Jeudi 13 Octobre

		Taboulé	OU	Salade de blé provençale
		Langue de bœuf sauce tomate	OU	Chili de légumes
		Haricots verts	OU	Carottes
		Vache qui rit	OU	Yaourt nature
		Raisins	OU	Poire

Vendredi 14 Octobre

		Salami (UE)	OU	Friand au fromage
		Poisson pané	OU	Falafel menthe et coriandre
		Poêlée provençale	OU	Jardinière de légumes
		Emmental	OU	Petit-suisse nature
		Purée pomme fraise	OU	Cocktail de fruits

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



Chartres métropole Restauration

MENU SCOLAIRE

Du lundi 17 au vendredi 21 octobre 2022



Lundi 17 Octobre

Betteraves vinaigrette	OU	Chou fleur vinaigrette
 Sauté de bœuf braisé	OU	Fèves et brunoise
 Torti 3 couleurs	OU	Blé aux petits légumes 
 Emmental	OU	Fromage frais aux noix 
Clémentines	OU	Pomme 

Mardi 18 Octobre



Concombre vinaigrette	OU	Céleri rémoulade
Aiguillettes de volaille sauce normande (UE)	OU	Lentilles
Bouchons de pommes de terre		Carottes
 Saint Paulin	OU	Fromage blanc nature 
 Mousse au chocolat	OU	Mousse au citron 

Mercredi 19 Octobre

Feuilleté hot dog (UE)	OU	Tartinable tomate/basilic
Jambon blanc (UE)	OU	Egréné végétal sauce tomate
Epinards béchamel		Brocolis
 Chanteneige	OU	Fourme d'Ambert 
Tarte aux pommes	OU	Eclair au chocolat

Goûter : Pain et Nutella

Jeudi 20 Octobre

Carottes râpées vinaigrette	OU	Chou rouge et dés d'emmental
 Cubes de poisson sauce dieppoise	OU	Couscous de légumes 
Riz safrané	OU	Yaourt nature velouté 
Chèvre	OU	Poire
Banane	OU	

Vendredi 21 Octobre

Courgettes et radis râpées vinaigrette	OU	Salade chiffonnade
 Omelette nature	OU	Quenelles natures sauce aurore
Haricots verts	OU	Julienne romanesco
 Tome noire	OU	Kiri 
 Riz au lait en pot	OU	Semoule au lait au caramel 







MENU CENTRE SCOLAIRE

Chartres métropole Restauration






Du lundi 24 au vendredi 28 octobre 2022

Lundi 24 Octobre

Macédoine mayonnaise	OU	Cœurs de palmier/maïs vinaigrette
 Hachis parmentier	OU	Chili de légumes
  Cantal	OU	Riz
Raisin	OU	Petit suisse nature 
		Orange

Goûter : Gateaux secs et purée de poires

Mardi 25 Octobre

 Salade chiffonnade	OU	Carottes râpées vinaigrette
Pavé de hoki sauce crème aneth	OU	Palet végétal
 Torti	OU	Haricots coco sauce tomate
 Camembert	OU	Vache qui rit 
 Purée pomme fraise	OU	Cocktail de fruits en pot

Goûter : Madeleine et yaourt nature 

Mercredi 26 Octobre





Chou blanc / lardons (UE) vinaigrette	OU	Terrine de légumes sauce cocktail
Rôti de bœuf froid et dosette de moutarde	OU	Œufs durs béchamel 
Petit pois	OU	Haricots beurre
 Tome noire	OU	Tartare ail et fines herbes 
Poire	OU	Banane



Goûter : Pain et confiture

Jeudi 27 Octobre

Betteraves vinaigrette	OU	Courgettes et radis râpés vinaigrette
Jambon blanc (UE)	OU	Quenelles natures sauce aurore
Poêlée provençale	OU	Brocolis
 Bleu douceur	OU	Fromage blanc nature 
Eclair au chocolat	OU	Eclair vanille

Goûter : Pain et kiri 

Vendredi 28 Octobre

Salade de pommes de terre	OU	Salade de lentilles
Cordon bleu (UE)	OU	Pané fromager
Julienne de légumes	OU	Epinards béchamel
Carré de l'Est	OU	Yaourt nature 
Ananas au sirop	OU	Purée de pomme 

Goûter : Pain au chocolat

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