



Midi - Restaurant scolaire de Chezy sur Marne

Menu du Lundi 2 Septembre au Vendredi 6 Septembre 2024

Lundi 2 Septembre	Mardi 3 Septembre	Jeudi 5 Septembre	Vendredi 6 Septembre
Betteraves rouges , Vinaigrette		Concombres , Vinaigrette	
Cordon bleu de dinde , Sauce Napolitaine	Tortilla de pommes de terre aux oignons	Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes	Filet de merlu MSC , Sauce au citron
Torsades Bio Brunoise de légumes	Courgettes braisées	Riz Bio Rata de légumes hivernale du chef	Tomates rôties Boulgour
	Tomme noire		Petit moulé
Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Gâteau au yaourt et aux pommes	Fruit de saison

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - **Plat signature**



Midi - Restaurant scolaire de Chezy sur Marne

Menu du Lundi 9 Septembre au Vendredi 13 Septembre 2024

Lundi 9 Septembre	Mardi 10 Septembre	Jeudi 12 Septembre	Vendredi 13 Septembre
	Radis rose , Beurre		Taboulé
Sauté de poulet coulis de tomates basilic	Rôti de porc , Jus lié viande	Chili sin carne au riz Bio	Colombo de colin MSC
Brocolis Purée de pommes de terre	Lentilles vertes Carottes vapeurs		Cœur de blé Bio Poêlée de courgettes et d'aubergines
Vache picon		Saint Paulin	
Fromage blanc à la confiture	Ile flottante du chef	Cake aux pépites de chocolat	Salade de fruits

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés - Plat signature



Midi - Restaurant scolaire de Chezy sur Marne

Menu du Lundi 16 Septembre au Vendredi 20 Septembre 2024

Lundi 16 Septembre	Mardi 17 Septembre	Vendredi 20 Septembre
Salade de tomates, basilic, vinaigre balsamique	Saucisson à l'ail , Cornichons	
Galette végétale	Pilons de poulet rôtis marinés	Carbonara de saumon
Haricots verts braisés Boulgour	Ratatouille Riz pilaf	Coquillettes Bio Courgettes braisées
		Édam
Crème dessert vanille	Coupe à la banane et au chocolat	Yaourt fermier sucré Bio

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés - Plat signature



Midi - Restaurant scolaire de Chezy sur Marne

Menu du Lundi 23 Septembre au Vendredi 27 Septembre 2024

Lundi 23 Septembre	Mardi 24 Septembre	Jeudi 26 Septembre	Vendredi 27 Septembre
Betteraves rouges , Vinaigrette		Macédoine mayonnaise	
Tarte au fromage	Aiguillettes de poulet aux cornflakes	Hachis Parmentier du chef	Filet de merlu MSC , Sauce crevettes
Mélange de salades	Fondue d' épinards Bio à la crème Semoule Bio , Sauce tomate au thym	Salade verte	Haricots beurre persillés Torsades Bio
	Tomme blanche		Vache picon
Suisse nature	Compote de pommes et banane du chef	Cookie	Salade de fruits

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - Plat signature



Midi - Restaurant scolaire de Chezy sur Marne

Menu du Lundi 30 Septembre au Vendredi 4 Octobre 2024

Lundi 30 Septembre	Mardi 1 Octobre	Jeudi 3 Octobre	Vendredi 4 Octobre
	Pomelos rose		Flammekueche feuilletée du chef
Rôti de dinde , Sauce forestière	Bœuf à la tomate	Pavé fromager	Gratin de fruits de mer
Blé à la tomate Carottes aux oignons jaunes	Purée de pommes de terre Courgettes braisées	Coquillettes Bio Brocolis	Riz pilaf Poêlée de légumes
Cantal AOP		Vache picon	
Liégeois vanille	Fruit de saison	Gâteau façon brownie	Fruit de saison

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés - Plat signature



Midi - Restaurant scolaire de Chezy sur Marne

Menu du Lundi 7 Octobre au Vendredi 11 Octobre 2024

Lundi 7 Octobre	Mardi 8 Octobre	Jeudi 10 Octobre	Vendredi 11 Octobre
	Salade de coquillettes sauce cocktail	Céleri rémoulade	
Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes , jus de viande lié aux herbes	Sauté de porc au curry	Lasagnes aux légumes	Calamars à la Romaine , Sauce tartare
Potatoes au paprika Piperade	Courgettes braisées Semoule Bio	Salade verte	Riz Bio Épinards à la crème
Petit moulé			Mimolette
Compote de pommes et coings	Pot de glace	Kobandravina (Gâteau à la banane)	Salade de fruits

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - Plat signature



Midi - Restaurant scolaire de Chezy sur Marne

Menu du Lundi 14 Octobre au Vendredi 18 Octobre 2024

Lundi 14 Octobre	Mardi 15 Octobre	Vendredi 18 Octobre
Minis pizzas		Velouté aux carottes Chiffonnade de salade verte et croûtons
Tajine de légumes	Colombo de dinde aux pêches	Filet de colin MSC , sauce à l'aneth
Semoule Bio Légumes tajine	Purée de patates douces	Haricots verts a l'étuvés Pennes Bio
	Tomme blanche	
Fruit de saison	Flan caramel	Fruit de saison

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - Plat signature