

# RESTAURANT SCOLAIRE DE CHÉRENG

Produit local



Pêche du jour

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

Produit bio



Menu à thème

Chronique culinaire

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Le dicton de la semaine :

Repas végétarien



	lundi 26 avril	mardi 27 avril	mercredi 28 avril	jeudi 29 avril	vendredi 30 avril
<i>Fêtons les</i>	Alida	Zita	Chanel	Catherine	Robert
	<b>CAROTTES RAPEES LOCALES</b> 	SALADE FROMAGERE	SALADE COMPOSEE	OEUF MIMOSA	<b>CONCOMBRES BIO</b> 
	OU FOND D'ARTICHAUT	OU RADIS			OU CELERI REMOULADE
	OU HARICOTS VERTS	OU CHOU BLANC MAYONNAISE			OU SALADE AUX CROUTONS
	OU SALADE DE TOMATES	OU BETTERAVES			<b>OU CAROTTES LOCALES</b> 
	CORDON BLEU	OMELETTE	STEAK HACHE	KEFTA D'AGNEAU	CHILI CON CARNE
	<b>BOULHGOUR BIO</b> 	FRITES	<b>COEUR DE BLE BIO</b> 	<b>SEMOULE BIO</b> 	<b>RIZ BIO</b> 
	ET SALSIFIS	ET SALADE VERTE	<b>ET POEELE DE CAROTTES LOCALES</b> 	ET PIPERADE	
	FROMAGE	MOUSSE AU CHOCOLAT		SALADE DE FRUITS FRAIS	FROMAGE
	OU FROMAGE BLANC	OU FROMAGE	COMPOTE DE FRUITS		OU FRUIT DE SAISON
	OU FRUIT DE SAISON	OU CREME DESSERT PRALINE			OU ILE FLOTTANTE
	OU PANACOTTA	<b>OU FRUIT DE SAISON BIO</b> 			OU PATISSERIE MAISON

api

75g

COMPTER

PESER

PRÉPARER

SAVOURER

Bon appétit!

2 3

# RESTAURANT SCOLAIRE DE CHÉRENG

Produit local



Pêche du jour

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

Produit bio



Menu à thème

Chronique culinaire

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Repas végétarien



Étens les

	lundi 03 mai	mardi 04 mai	mercredi 05 mai	jeudi 06 mai	vendredi 07 mai
	Jacques	Sylvain	Judith	Prudence	Gisèle
	POTAGE A LA TOMATE	<b>BETTERAVES ROUGES BIO</b>	CHOU FLEUR VINIAGRETTE	CREME DUBARRY	SALADE COMPOSEE
	OU FRIAND AU FROMAGE	OU MACEDOINE DE LEGUMES		OU ASPERGES MIMOSA	OU RADIS
	<b>OU CELERI LOCAL</b>	OU HARICOTS VERTS A L'ECHALOTE		OU COEUR DE PALMIER	OU CONCOMBRES PERSILLES
	OU CHAMPIGNONS	OU SALADE AU MAIS		<b>OU CAROTTES RAPEES LOCALES</b>	OU COEURS D'ARTICHAUT
	PANE AU FROMAGE	EMINCE DE VOLAILLE SAUCE SUPREME	BURGER DE VEAU SAUCE ECHALOTE	GOULASCH A LA HONGROISE	BLANQUETTE DE POISSON FRAIS
	<b>COQUILLETES BIO</b>	POMMES RISSOLEES	<b>BOULGHOUR BIO</b>	POMMES DE TERRE	<b>PATES BIO</b>
	ET POEELE DE LEGUMES	ET SALADE VERTE	ET COURGETTES		ET LEGUMES BLANQUETTE
	<b>YAOURT LOCAL</b>	YAOURT AUX FRUITS		FROMAGE	<b>TARTE GANACHE AUX DEUX CHOCOLATS</b>
		OU FROMAGE BLANC AU SUCRE	COMPOTE DE POMME RHUBARBE	OU CHOIX DE FRUITS	OU FROMAGE
		OU FRUIT		OU YAOURT	OU CHOU A LA CREME
		<b>OU FROMAGE LOCAL</b>		OU VERRINE DU CHEF	OU FRUIT DE SAISON

api

75g

COMPTER

PESER

PRÉPARER

SANOUER

Bon appétit!

2 3