

RESTAURANT SCOLAIRE DE CHÉRENG

Produit local



Pêche du jour

Menu à thème

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






Chronique culinaire

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

Le dicton de la semaine : Avril pleut pour les hommes, Mai pleut pour les bêtes

Repas végétarien



	lundi 10 mai	mardi 11 mai	mercredi 12 mai	jeudi 13 mai	vendredi 14 mai
<i>Eatons les</i>	Pacôme	Solange	Estelle	Achille	Rolande
	CONCOMBRES BIO VINAIGRETTE 	SALADE DE TOMATES	SAUCISSON A L'AIL	FERIE	
	OU RADIS	OU SALADE COMPOSEE			
	OU LAITUE AU MAIS	OU VERRINE DU CHEF			
	OU VERRINE DU CHEF	OU CAROTTES RAPEES LOCALES 			
	BOLOGNAISE VBF	CORDON BLEU	OMELETTE AU FROMAGE		
	TORTI BIO 	SEMOULE BIO 	POMMES SAUTEES		
	ET DUO DE COURGETTES	ET PIPERADE	ET CHAMPIGNONS LOCAUX 		
	FROMAGE	MOUSSE AU CHOCOLAT			
	OU FROMAGE BLANC A LA CASSONNADE	OU FROMAGE	FRUIT DE SAISON		
	OU FRUIT DE SAISON	OU CREME DESSERT PRALINE			
	OU COMPOTE	OU FRUIT DE SAISON			

api

COMPTER

75g

PESER

PRÉPARER

SAVOURER

Bon appétit!

23

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 : Rosée de Mai fait tout beau ou tout laid

Repas végétarien



Étens les

	lundi 17 mai	mardi 18 mai	mercredi 19 mai	jeudi 20 mai	vendredi 21 mai
	Honoré	Pascal	Eric	Yves	Bernardin
	OEUF DUR SAUCE COCKTAIL	CAROTTES LOCALES RAPEES 	VERRINE DU CHEF	TABOULE A L'AFRICAINE	PASTEQUE
	OU ASPERGES MIMOSA	OU CELERI REMOULADE LOCAL 		(CORIANDRE , AVOCAT , BOULGHOUR , CURRY , HARICOTS ROUGES..)	OU SALADE FROMAGERE
	OU TORTILLA	OU LAITUE AUX POIVRONS			OU MELON
	OU SALADE DE TOMATES	OU SALADE D'ARTICHAUDS			OU LENTILLES VINAIGRETTE
	BOULETTES TOMATES BASILIC	CARBONADE DE BOEUF VBF	MERGUEZ	POULET YASSA	PECHE DU JOUR
	PATES BIO 	FRITES	SEMOULE BIO 	RIZ BIO 	POMMES DE TERRE
	ET PETITS POIS CAROTTES	ET HARICOTS VERTS	ET LEGUMES COUSCOUS		ET EPINARDS A LA CREME
	FROMAGE LOCAL 			MENU AFRICAIN	FRUIT DE SAISON
	OU FRUIT DE SAISON		COMPOTE DE PECHES		OU FROMAGE
	OU CREME DESSERT	YAOURT LOCAL 		SALADE DE FRUITS EXOTIQUES	OU BEIGNET AUX POMMES
	OU YAOURT NATURE SUCRE				OU PETITS SUISSES AROMATISES

api

COMPTER

75g

PESER

PREPARER

SAVOUER

Ben appétit!

23

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 : Chaleur de Mai verdit la haie

Repas végétarien



Étens les

	lundi 24 mai	mardi 25 mai	mercredi 26 mai	jeudi 27 mai	vendredi 28 mai
Didier		Donatien	Sophie	Bérenger	Augustin
		TABOULE DE CHOU FLEUR BIO	SALADE COMPOSEE	TOMATE VINAIGRETTE	ROSETTE
		OU CAROTTES RAPEES LOCALES		OU MELON	OU SALADE VERTE AU FROMAGE
		OU VERRINE DU CHEF	EMINCE DE DINDE SAUCE SUPREME	OU VERRINE DU CHEF	OU MACEDOINE DE LEGUMES
		OU SALADE AUX CROUTONS	PRINTANIERE DE LEGUMES	OU CONCOMBRES A LA CREME	OU VERRINE DU CHEF
FERIE		CROQUE FROMAGE, TOMATE ET MOUTARDE	POMMES DE TERRE	JAMBON	NORMANDIN DE VEAU
		PUREE		PATES BIO	SEMOULE BIO
		ET RATATOUILLE	YAOURT AROMATISE	SALADE VERTE	CAROTTES LOCALES
		FLAN AU CAMEL		FROMAGE	FROMAGE
		OU MOUSSE AU CITRON		FROMAGE BLANC A LA CASSONADE	OU TARTELETTE POIRE ET PAIN D'EPICES
		OU FROMAGE		OU PECHE AU SIROP	OU GAUFRE
		OU YAOURT AUX FRUITS		OU VERRINE DU CHEF	OU COMPOTE DE POMMES

api

COMPTER

75g

PESER

PRÉPARER

SAVOURER

Bon appétit!

23

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 : Qui a le temps et attend le temps perd son temps

Repas végétarien



Étens les

	lundi 31 mai	mardi 01 juin	mercredi 02 juin	jeudi 03 juin	vendredi 04 juin
	Jeanne	Lise	Justin	Blandine	Kévin
	CAROTTES RAPEES LOCALES 	FRIAND AU FROMAGE	SALADE DE LEGUMES CROQUANTS AU BASILIC	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE	TOMATE MOZZARELLA
	OU SALADE AUX CROUTONS	OU PECHE AU THON		OU TABOULE BIO 	OU PASTÈQUE
	OU EMINCE DE RADIS AU FROMAGE BLANC	OU TOMATE VINAIGRETTE		OU MELON	OU LAITUE AU MAIS
	OU SALADE DE HARICOTS VERTS	OU AVOCAT MAYONNAISE		OU SALADE DE MAIS	OU ASPERGES
	SALADE DE RIZ BIO 	SAUTE DE PORC DES HAUTS DE FRANCE AUX CHAMPIGNONS	COUSCOUS POULET	PAUPIETTE DE VEAU	PECHE DU JOUR
	COMPOSEE (OEUF, POIVRON, MAIS, TOMATE,	TORTI BIO 	SEMOULE BIO 	POMMES DE TERRE BOULANGERES	BLE BIO 
		POELEE DE BROCOLIS ET CHAMPIGNONS LOCAUX 	ET LEGUMES COUSCOUS	ET PETITS POIS	ET DUO DE COURGETTES
	LIEGEOIS AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON			BEIGNET AUX POMMES
	OU FROMAGE	OU FROMAGE	FRUIT DE SAISON	FRAISES LOCALES 	OU FROMAGE
	OU CREME DESSERT CAMEL	OU DONUT'S			OU FRUIT DE SAISON
	OU FRUIT DE SAISON	OU FROMAGE BLANC AU SPECULOOS			OU PETIT SUISSE

api

COMPTER

75g

PESER

PRÉPARER

SAVOIR

Bon appétit!

23

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 : En juin, trop de pluie et le jardinier s'ennuie.

Repas végétarien



Étens les

	lundi 07 juin	mardi 08 juin	mercredi 09 juin	jeudi 10 juin	vendredi 11 juin
	Claude	Gilbert	Médard	Diane	Landry
	SURIMI AU PAMPLEMOUSSE	QUICHE AUX LEGUMES	VERRINE DU CHEF	OEUF SAUCE COCKTAIL	CONCOMBRES BIO
	OU SARDINE A LA TOMATE	OU BETTERAVES ROUGES ET DES DE FROMAGE		OU TORTILLA	OU MELON
	OU CONCOMBRES A LA CREME	OU HARICOTS VERTS VINAIGRETTE		OU TOMATE VINAIGRETTE	OU SALADE AUX CROUTONS
	OU ARTICHAUD	OU BATONNETS DE CAROTTES LOCALES		OU MELON	OU COEURS DE PALMERS
	ROTI DE PORC DES HAUTS DE FRANCE SAUCE MOUTARDE	ROTI DE BOEUF VBF	BEIGNETS DE CALAMARS SAUCE TARTARE	CHILI SIN CARNE	CORDON BLEU
	COQUILLETES BIO	FRITES	BOULGHOUR BIO	RIZ BIO	PUREE DE POMMES DE TERRE ET CHOU FLEUR
	ET SALADE VERTE	ET HARICOTS BEURRE PERSILLES	ET PETITES LEGUMES	ET LEGUMES CHILI	
	CHOU CHANTILLY	COMPOTE DE FRUITS			FRUIT DE SAISON
	OU CAKE AUX POMMES	OU ABRICOTS AU SIROP ET CREME ANGLAISE			OU FROMAGE LOCAL
	OU VERRINE DU CHEF	OU FROMAGE LOCAL			OU PATISSERIE MAISON
	OU FROMAGE	OU FRUIT DE SAISON	CHOIX DE FRUITS BIO	YAOURT LOCAL	OU CREME DESSERT A LA VANILLE

api

75g

COMPTEZ

PÊCHER

PRÉPAREZ

SAVOUREZ

Ben 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).

Le dicton de la semaine : Semaine du développement durable

Repas végétarien



Étens les

	lundi 14 juin	mardi 15 juin	mercredi 16 juin	jeudi 17 juin	vendredi 18 juin
	Antoine	Elisée	Germaine	Jean-François	Hervé
	SALADE DE TOMATES	PIEMONTAISE	SAUCISSON A L'AIL	MACEDOINE	TARTARE DE CONCOMBRES
	OU PASTEQUE	OU CAROTTES RAPEES LOCALES		OU POIREAUX LOCAUX	OU SALADE FROMAGERE
	OU VERRINE DU CHEF	OU SALADE MEXICAINE		OU EMINCE DE FOND D'ARTICHAUD	OU DUO DE MELONS
	BOULETTES DE BOEUF SAUCE TOMATE	OU SALADE VERTE AU FROMAGE LOCAL		OU POMELOS	OU COEURS DE PALMIERS
	SEMOULE BIO	CREPE AU FROMAGE	PILONS DE POULET TEX MEX	EMINCE DE PORC DES HAUTS DE FRANCE AU CURRY	PECHE DU JOUR
	ET COURGETTES	POMMES SAUTEES	PATES BIO	POMMES DE TERRE GRENAILLES AU THYM	BLE BIO
	FROMAGE	SALADE COMPOSEE	ET BROCOLIS	ET POEELE DE LEGUMES	CAROTTES LOCALES
	OU YAOURT AROMATISE	LIEGEOIS A LA VANILLE	FROMAGE	POIRE AU CHOCOLAT	FROMAGE
	OU FROMAGE BLANC AU SUCRE	OU MOUSSE AU CHOCOLAT		OU ANANAS ROTI AU SPECULOOS	
	OU VELOUTE AUX FRUITS	OU FRUIT DE SAISON BIO	YAOURT AUX FRUITS	OU VERRINE DU CHEF	
		OU FROMAGE		OU FROMAGE	GLACE

api

COMPTER

75g

PESER

PRÉPARER

SAVOIRER

Ben 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).

Le dicton de la semaine : Soleil de Juin luit de grand matin

Repas végétarien



Étens les

lundi 21 juin	mardi 22 juin	mercredi 23 juin	jeudi 24 juin	vendredi 25 juin
Silvère	Louis	Alban	Audrey	Jean-Baptiste
MELON	CELERI REMOULADE LOCAL	VERRINE DU CHEF	MORTADELLE	WRAP AU FROMAGE FRAIS ET CIBOULETTE
OU PASTÈQUE AU VINAIGRE BALSAMIQUE	OU CAROTTES RAPEES LOCALES		OU FRIAND AU FROMAGE	OU LAITUE AUX POIVRONS
OU BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE A LA FRAISE	OU FRISEE AUX LARDONS		OU MACEDOINE	OU VERRINE DU CHEF
OU COURGETTES RAPEES	OU CONCOMBRES A LA BULGARE		OU COLESLAW LOCAL	OU BROCOLIS SAUCE BLANCHE
QUICHE PARFUM D'ETE	CARBONNADE FLAMANDE VBF	NUGGETS DE VOLAILLE SAUCE BARBECUE	HACHIS PARMENTIER	PASTA PARTY SAUCE LEGUMES , FORESTIERE OU AUX 3 FROMAGES
SALADE DE CRUDITES LOCALES	FRITES	POMMES DE TERRE BOULANGERES	SALADE VERTE	PATES BIO
MENU DE L'ETE	ET JULIENNE DE LEGUMES	ET SALADE DE TOMATES LOCALES		ET RATATOUILLE
	FROMAGE		CHOIX DE FRUITS	BEIGNET A LA FRAMBOISE
SALADE DE FRUITS BIO	OU CREME DESSERT AU CHOCOLAT	CHOIX DE LAITAGES	OU FROMAGE	OU FROMAGE
OU PETITS SUISSES	OU FRUIT DE SAISON		OU PATISSERIE MAISON	OU FRUIT DE SAISON
OU MERINGUE	OU PATISSERIE		OU CREME DESSERT VANILLE	OU MOUSSE AU CHOCOLAT

api

COMPTER

75g

PESER

PRÉPARER

SAVOIRER

Bon appétit!

23

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.

Menu à thème

Produit bio



Chronique culinaire


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

Le dicton de la semaine : Quand l'abricotier est en fleur, jour et nuit ont même longueur

Repas végétarien



Étens les

	lundi 28 juin	mardi 29 juin	mercredi 30 juin	jeudi 01 juillet	vendredi 02 juillet
	Fernand	Irénée	Pierre, Paul	Martial	Thierry
	RADIS	MACEDOINE	SALADE AUX CROUTONS	JUS D'ORANGE	PIZZA
	OU PASTÈQUE	OU BETTERAVES ROUGES			OU MELON
	OU CAROTTES LOCALES	OU VERRINE DU CHEF			OU CREPE AU FROMAGE
	OU SURIMI	OU CELERI REMOULADE LOCAL			OU SALADE COMPOSEE
	CORDON BLEU	OMELETTE AU FROMAGE	CERVELAS OBERNOIS	PILONS DE POULET TEX MEX	PECHE DU JOUR
	PUREE	COEUR DE BLE BIO	MACARONI BIO	POMMES WEDGES	RIZ BIO
	ET POELEE DE CHAMPIGNOS LOCAUX	ET AUBERGINES GRILLEES	ET HARICOTS VERTS	MAIS AUX POIVRONS ET OIGNONS	ET PETITS POIS CAROTTES LOCALES
	FRUIT DE SAISON BIO		FROMAGE		FROMAGE LOCAL
	OU FROMAGE	GLACE	CHOIX DE FRUITS	BROWNIE ET CREME ANGLAISE	OU YAOURT AUX FRUITS
	OU CREME DESSERT PRALINE				OU ECLAIR A LA VANILLE
	OU FROMAGE BLANC AU SPECULOOS				OU FRUIT DE SAISON

api

COMPTER

75g

PESER

PRÉPARER

SAVOURER

Ben appétit!

2 3

RESTAURANT SCOLAIRE DE CHÉRENG

Produit local



Pêche du jour

Menu à thème

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





Chronique culinaire

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

Le dicton de la semaine : Le Mai orgueilleux, le Juin poussiéreux, la récolte luxuriante



Éttons les

	lundi 05 juillet	mardi 06 juillet	mercredi 07 juillet	jeudi 08 juillet	vendredi 09 juillet
	Elisabeth	Antoine	María	Raoul	Thibault
	SALADE VERTE LOCALE 				
	JAMBON				
	FRITES				
	ET POEELE DE LEGUMES				
	GAUFRE LOCALE 				
			<p>BONNES VACANCES</p> 