



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.

#N/A

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



Repas végétarien

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

Repas végétarien

lundi 07 juin	mardi 08 juin	mercredi 09 juin	jeudi 10 juin	vendredi 11 juin
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	FRUIT DE SAISON
CHOU CHANTILLY	COMPOTE DE FRUITS	CHOIX DE FRUITS BIO	YAOURT LOCAL	OU FROMAGE LOCAL
OU CAKE AUX POMMES	OU ABRICOTS AU SIROP ET CREME ANGLAISE			OU PATISserie MAISON
OU VERRINE DU CHEF	OU FROMAGE LOCAL			OU CREME DESSERT A LA VANILLE
OU FROMAGE	OU FRUIT DE SAISON			

Repas végétarien

lundi 17 mai	mardi 18 mai	mercredi 19 mai	jeudi 20 mai	vendredi 21 mai
OEUF DUR SAUCE COCKTAIL	CAROTTES LOCALES RAPEES	VERRINE DU CHEF	TABOULE A L'AFRICAIN	PASTEQUE
OU ASPERGES MIMOSA	OU CELERI REMOULADE LOCAL		(CORIANDRE, AVOCAT, BOULGHOUR, CURRY, HARICOTS ROUGES.)	OU MELON
OU TORTILLA	OU LAITUE AUX POIVRONS			OU SALADE FROMAGERE
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	MENU AFRICAIN	ET EPINARDS A LA CREME
FROMAGE LOCAL				FRUIT DE SAISON
OU FRUIT DE SAISON		COMPOTE DE PECHE	SALADE DE FRUITS EXOTIQUES	OU FROMAGE
OU CREME DESSERT	YAOURT LOCAL			OU BEIGNET AUX POMMES
OU YAOURT NATURE SUCRE				OU PETITS SUISSES AROMATISES

Repas végétarien

samedi 06 janvier	dimanche 07 janvier	lundi 08 janvier	mardi 09 janvier	mercredi 10 janvier
SALADE DE TOMATES	PIEMONAISE	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 GRENNAILLES 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	4	OU ANANAS ROTI AU SPECULOOS	
OU VELOUTE AUX FRUITS	OU FRUIT DE SAISON BIO	YAOURT AUX FRUITS	OU VERRINE DU CHEF	GLACE
	OU FROMAGE		OU FROMAGE	

Repas végétarien

lundi 24 mai	mardi 25 mai	mercredi 26 mai	jeudi 27 mai	vendredi 28 mai
	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		SALADE VERTE	CAROTTES LOCALES
	FLAN AU CAMEL		FROMAGE	FROMAGE
	OU MOUSSE AU CITRON	YAOURT AROMATISE	FROMAGE BLANC A LA CASSONNADE	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

Repas végétarien

samedi 13 janvier	dimanche 14 janvier	lundi 15 janvier	mardi 16 janvier	mercredi 17 janvier
MELON	CELERI REMOULADE LOCAL	VERRINE DU CHEF	MORTADELLE	WRAP AU FROMAGE FRAIS ET CIBOULETTE
OU PASTEQUE 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
VOILA L'ETE!	ET JULIENNE DE LEGUMES	ET SALADE DE TOMATES LOCALES	CHOIX DE FRUITS	ET RATATOUILLE
SALADE DE FRUITS BIO	FROMAGE		OU FROMAGE	BEIGNET A LA FRAMBOISE
OU PETITS SUISSES	OU CREME DESSERT AU CHOCOLAT		OU PATISserie MAISON	OU FROMAGE
OU MERINGUE	OU FRUIT DE SAISON	CHOIX DE LAITAGES	OU CREME DESSERT VANILLE	OU FRUIT DE SAISON
	OU PATISserie			OU MOUSSE AU CHOCOLAT

Menus du 10 mai au 5 juillet 2021

Produit local



Produit bio



RESTAURANT SCOLAIRE DE CHÉRENG

Pêche du jour

Menu à thème

Chronique culinaire

Repas végétarien				
lundi 31 mai	mardi 01 juin	mercredi 02 juin	jeudi 03 juin	vendredi 04 juin
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 PASTEQUE
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, CONCOMBRE...)	TORTI BIO	SEMOULE BIO	POMMES DE TERRE BOULANGERES	BLE BIO
LIEGEOIS AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	ET LEGUMES COUSCOUS	ET PETITS POIS	ET DUO DE COURGETTES
OU FROMAGE	OU FROMAGE	FRUIT DE SAISON	FRAISES LOCALES	OU FROMAGE
OU CREME DESSERT CARAMEL	OU DONUTS			OU FRUIT DE SAISON
OU FRUIT DE SAISON	OU FROMAGE BLANC AU SPECULOOS			OU PETIT SUISSE

Repas végétarien				
samedi 20 janvier	dimanche 21 janvier	lundi 22 janvier	mardi 23 janvier	mercredi 24 janvier
RADIS	MACEDOINE	SALADE AUX CROUTONS	JUS D'ORANGE	PIZZA
OU PASTEQUE	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 POEELE DE CHAMPIGNONS LOCAUX	ET AUBERGINES GRILLEES	ET HARICOTS VERTS	MAIS AUX POIVRONS ET OIGNONS	ET PETITS POIS CAROTTES LOCALES
FRUIT DE SAISON BIO		FROMAGE	BROWNIE ET CREME ANGLAISE	FROMAGE LOCAL
OU FROMAGE	GLACE	CHOIX DE FRUITS		OU YAOURT AUX FRUITS
OU CREME DESSERT PRALINE				OU FRUIT DE SAISON
OU FROMAGE BLANC AU SPECULOOS				FROMAGE LOCAL

samedi 27 janvier	dimanche 28 janvier	lundi 29 janvier	mardi 30 janvier	mercredi 31 janvier
SALADE VERTE LOCALE				
JAMBON				
FRITES				
ET POEELE DE LEGUMES				
GAUFRE LOCALE				
			BONNES VACANCES !!	