

VILLE DE PERENCHIES



REPAS A THEME

CHRONIQUE
CULINAIRE

Semaine du 31 au 04 septembre 2020

<p>LUNDI -</p>
<p>MARDI -</p> <p>MELON SALAD'BAR</p> <p>OMELETTE FINE HERBES OU COLOMBO DE VEAU FRANCAIS OU KEFTA DE SOJA</p> <p>FRITES ET SALADE VERTE</p> <p>CHOIX DE FRUITS</p>
<p>MERCREDI -</p> <p>SALAD'BAR BETTERAVES ROUGES LOCAL AUREORE MAYONNAISE°</p> <p>ROTI DE PORC VBF AU JUS OU FILET DE LIEU A LA CREME DE POIREAUX LOCAUX OU GALETTE DE LEGUMES</p> <p>PUREE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES BIO</p> <p>COCKTAIL DE FRUITS</p>
<p>JEUDI -</p> <p>COURGETTES RAPEES CUBES DE BREBIS ET AU BASILIC SALAD'BAR</p> <p>CHIPOLATA DES HAUTS DE France SAUCE BRUNE OU PIZZA FROMAGE OMELETTE BASQUAISE OU</p> <p>TORTI ET CONCASSE DE TOMATE A L'HUILE D'OLIVE</p> <p>CREME DESSERT SAVEUR VANILLE BIO</p>
<p>VENDREDI -</p> <p>SALADE POMMES DE TERRE CAMPAGNARDES LOCAL JAMBON DE DINDE ET TOMATE SALAD'BAR</p> <p>FILET DE POISSON PANE OU CHILI SIN CARNE OU CHILI CON CARNE</p> <p>RIZ BIO</p> <p>CHOIX DE FRUITS</p>

MENUS ETABLIS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

Bon Appétit

NOS PLATS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR DES SUBSTANCES OU DERIVES POUVANT ENTRAINER DES ALLERGIES OU INTOLERANCES. POUR TOUTE INFORMATION, MERCI DE VOUS RAPPROCHER DU GERANT.

VILLE DE PERENCHIES



REPAS A THEME

CHRONIQUE
CULINAIRE

Semaine du 07 au 11 septembre 2020

<p>LUNDI -</p> <p>SALAD'BAR MACEDOINE DE LEGUMES</p> <p>ROTI DE BOEUF DES HAUTS DE FRANCE AU JUS LIE OU FILET DE COLIN SAUCE A LA CREME OU POMME DE TERRE SAVOYARDE</p> <p>POMMES SAUTEES ET HARICOTS VERTS</p> <p>ABRICOTS AU SPECULOOS</p>
<p>MARDI -</p> <p>ROULADE DE JAMBON SALAD'BAR</p> <p>HACHIS PARMENTIER OU PARMENTIER VEGETARIEN OU ŒUF DUR FLORENTINE</p> <p>PUREE ET SALADE VERTE</p> <p>CHOIX DE FRUITS BIO</p>
<p>MERCREDI -</p> <p>TOMATES BIO VINAIGRETTE AU BASILIC SALAD'BAR</p> <p>SAUTE DE PORC DES HAUTS DE FRANCE A LA MOUTARDE OU BRANDADE OU CREPE CHAMPIGNONS</p> <p>CŒUR DE BLE ET COURGETTES</p> <p>PETIT SUISSE NATURE SUCRE</p>
<p>JEUDI -</p> <p>ŒUF DUR MAYONNAISE SALAD'BAR</p> <p>EMINCE DE VOLAILLE BIO SAUCE CREME CURRY OU OMELETTE AUX CHAMPIGNONS OU PENNES AU TOFU</p> <p>JARDINIÈRE DE LEGUMES (POMMES DE TERRE)</p> <p>CHOIX DE FRUITS</p>
<p>VENDREDI -</p> <p>SALADE COLESLAW SALAD'BAR</p> <p>FALAFEL SAUCE TOMATE (PLAT VEGETARIEN) PECHE DU JOUR OU MERGUEZ</p> <p>SEMOULE BIO ET LEGUMES RATATOUILLE</p> <p>ECLAIR AU CHOCOLAT</p>

MENUS ETABLIS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

Bon Appétit

NOS PLATS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR DES SUBSTANCES OU DERIVES POUVANT ENTRAÎNER DES ALLERGIES OU INTOLERANCES. POUR TOUTE INFORMATION, MERCI DE VOUS RAPPROCHER DU GERANT.

VILLE DE PERENCHIES



REPAS A THEME

CHRONIQUE
CULINAIRE

Semaine du 14 au 18 septembre 2020

<p>LUNDI -</p> <p>SALAD'BAR POIREAUX VINAIGRETTE CORDON BLEU OU CROQUE AU FROMAGE OU OMELETTE BASQUAISE PUREE</p> <p>YAOURT LOCAL</p>
<p>MARDI -</p> <p>FEUILLETE AU FROMAGE SALAD'BAR FILET DE CABILLAUD A L'ESTRAGON OU NORMANDIN DE VEAU SAUCE POIVRE OU GRATIN DE POMME DE TERRE POMMES DE TERRE CUBES LOCALES AU PAPRIKA ET HARICOTS VERTS</p> <p>CHOIX DE FRUITS BIO</p>
<p>MERCREDI -</p> <p>PASTEQUE SALAD'BAR TAJINE AUX BOULETTES D'AGNEAU OU TAJINE DE LEGUMES OU ŒUF POCHE SEMOULE BIO ET LEGUMES TAJINE (carottes,navets, poivrons, petits pois) CAMEMBERT BIO</p>
<p>JEUDI -</p> <p>CAROTTES RAPEES LOCALES VINAIGRETTE SALAD'BAR PIZZA AUX TROIS FROMAGES (PLAT VEGETARIEN) OU PIZZA JAMBON BEIGNETS DE CALAMARS SAUCE TARTARE TORTI BIO ET JULIENNE DE LEGUMES</p> <p>CHOIX DE FRUITS</p>
<p>VENDREDI -</p> <p>CONCOMBRES BULGARE(fromage blanc) SALAD'BAR BLANQUETTE DE POISSON OU SAUCISSE DE TOULOUSE OU BOULETTES VEGETALE RIZ ET CAROTTES LOCALES BIO AU JUS</p> <p>FLAN PATISSIER</p>

MENUS ETablis SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

Bon Appétit

NOS PLATS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR DES SUBSTANCES OU DERIVES POUVANT ENTRAÎNER DES ALLERGIES OU INTOLERANCES. POUR TOUTE INFORMATION, MERCI DE VOUS RAPPROCHER DU GERANT.

VILLE DE PERENCHIES



REPAS A THEME

CHRONIQUE
CULINAIRE

Semaine du 21 au 25 septembre 2020

<p>LUNDI -</p> <p>SALADE VERTE LOCAL AU SURIMI SALAD'BAR</p> <p>COQUILLETES AU SAUMON OU BOLOGNAISE VBF OU BOLOGNAISE VEGETALE</p> <p>PATES BIO</p> <p>CREME DESSERT SAVEUR CAMEL</p>
<p>MARDI -</p> <p>SALADE CREOLE (salade, surimi, ananas ,mangue, pamplemousse) SALAD'BAR</p> <p>OMELETTE BIO oignons, epices colombo OU NUGGETS DE BLE OU ROUGAIL DE POULET Français (tomate, oignons, citron, ail, oignons rouges)</p> <p>RIZ A LA CREOLE (curcuma, ail, oignon) ET ACHARD DE LEGUMES CHAUDS (haricots verts,carottes,trois poivrons, ail, gingembre)</p> <p></p> <p>COCKTAIL DE FRUITS EXOTIQUE</p>
<p>MERCREDI -</p> <p>ŒUF A LA RUSSE SALAD'BAR</p> <p>TARTE AUX LEGUMES (PLAT VEGETARIEN) OU QUICHE AU FROMAGE BURGER DE VEAU SAUCE AU PAPRIKA OU</p> <p>BLE A LA PROVENCALE ET HARICOTS BEURRE</p> <p>CHOIX DE FRUITS BIO</p>
<p>JEUDI -</p> <p>CAROTTES LOCALES SAUCE DIPS SALAD'BAR</p> <p>TARTIFLETTE OU GRATIN DE POMME DE TERRE OU FILET DE COLIN SAUCE DIEPPOISE</p> <p>GRATIN DE POMMES DE TERRE LOCALES ET SALADE VERTE</p> <p>L'ULTRA FONDANT</p>
<p>VENDREDI -</p> <p>SAUCISSON A L'AIL SALAD'BAR</p> <p>POISSON MEUNIERE SAUCE CITRONNEE OU FEUILLETE AUX LEGUMES OU CREPINETTE DE PORC SAUCE TOMATE</p> <p>BOULGHOUR BIO ET EPINARDS A LA CREME</p> <p>CHOIX DE FRUITS BIO</p>

CHRONIQUE
CULINAIRE

MENUS ETablis SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

Bon Appétit

NOS PLATS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR DES SUBSTANCES OU DERIVES POUVANT ENTRAÎNER DES ALLERGIES OU INTOLERANCES. POUR TOUTE INFORMATION, MERCI DE VOUS RAPPROCHER DU GERANT.

VILLE DE PERENCHIES



REPAS A THEME

CHRONIQUE
CULINAIRE

Semaine du 28 au 02 octobre 2020

<p>LUNDI -</p> <p>TOMATE VINAIGRETTE BIO SALAD'BAR</p> <p>STEAK HACHE VBF SAUCE POIVRE OU DES DE SAUMON A L'ANETH OU QUICHE POIREAUX POMMES ROTIES HARICOTS VERTS ET SALADE VERTE</p> <p>YAOURT LOCAL</p>
<p>MARDI -</p> <p>SALADE DE PATES SALAD'BAR</p> <p>GOULASCH BIO OU OMELETTE NATURE BIO OU GALETTE VEGETALE ECRASE DE POMMES DE TERRE LOCALES ET PETITS POIS</p> <p>CHOIX DE FRUITS</p>
<p>MERCREDI -</p> <p>ROSETTE ET CONDIMENTS SALAD'BAR</p> <p>FILET DE HOKI SAUCE CITRON OU TOMATE FARCIE OU TOMATE AU TOFU BLE BIO</p> <p>SALADE DE FRUITS</p>
<p>JEUDI -</p> <p>CELERI RAVE LOCAL SALAD'BAR</p> <p>CHILI SIN CARNE (haricots rouges,mais, poivron, oignon rouge) CHILI CON CARNE VBF RIZ</p>
<p>VENDREDI -</p> <p>CREPE AU FROMAGE SALAD'BAR</p> <p>OMELETTE OU NUGGETS DE BLE OU SAUTE DE VOLAILLE AUX OIGNONS FARFALLES ET BROCOLI BIO</p> <p>LIEGEOIS SAVEUR VANILLE</p>

MENUS ETABLIS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

Bon Appétit

NOS PLATS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR DES SUBSTANCES OU DERIVES POUVANT ENTRAÎNER DES ALLERGIES OU INTOLERANCES. POUR TOUTE INFORMATION, MERCI DE VOUS RAPPROCHER DU GERANT.