

je cuisine

les menus

à la carte

elle cuisine

SEMAINE DU 26/04/2021 AU 30/04/2021

LUNDI - Alida

CREPE AU FROMAGE
CHILI CON CARNE
RIZ BIO ET LEGUMES CHILI

ECLAIR AU CHOCOLAT

MARDI - Zita

BETTERAVES ROUGES ET DES DE FROMAGE
ROTI DE PORC LOCAL SAUCE MOUTARDE
POMMES RISSOLEES ET SALADE VERTE BIO

YAOURT AUX FRUITS

MERCREDI - Chanel

CRUDITES DU CHEF
PIZZA FROMAGE/CHORIZO
SALADE VERTE

FRUITS DE SAISON

JEUDI - Catherine

CREME DUBARRY BIO
GOULASCH VBF A LA HONGROISE
COQUILLETES ET CAROTTES A LA CREME

FLAN NAPPE CAMEL

VENDREDI - Robert

CONCOMBRE A LA BULGARE BIO
BLANQUETTE DE POISSON
RIZ PILAF ET JULIENNE DE LEGUMES A LA CREME

TARTE GANACHE AUX DEUX CHOCOLATS



je cuisine

les menus

le menu

SEMAINE DU 03/05/2021 AU 07/05/2021

le menu

LUNDI - Jacques

MACEDOINE

FILET DE POISSON MEUNIERE

POMMES DE TERRE ET POELEE DE HARICOTS VERTS

FRUITS DE SAISON BIO

MARDI - Sylvain

DUO DE CHARCUTERIE

TOMATE FARCIE

RIZ BIO ET POELEE DE COURGETTES A L'AIL

YAOURT LOCAL

MERCREDI - Judith

SALADE FROMAGERE

HACHIS PARMENTIER

SALADE VERTE

FROMAGE AOP

JEUDI - Prudence

SALADE DE TOMATE

CARBONNADE FLAMANDE VBF

FRITES ET POELEE DE CAROTTES

FRUITS DE SAISON

VENDREDI - Gisèle

CAROTTES RAPEES AU CITRON

CORDON BLEU

COQUILLETES ET LEGUMES PIPERADE

ILE FLOTTANTE

MENUS EBLIS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT



RESTAURANT SCOLAIRE DE PÉRENCHIES

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



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








Le thème de la semaine : Avril, plein pour les hommes, Mai, plein pour les bêtes

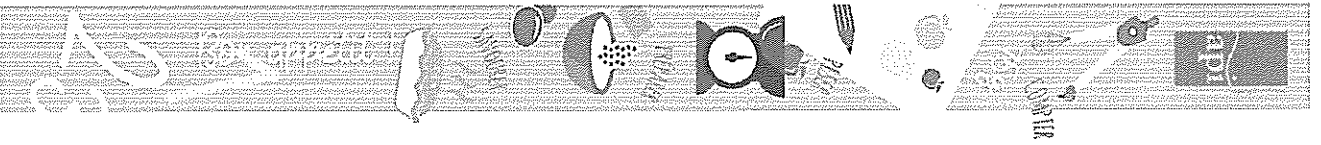


Chaque jour, le pain sera servi un grain local et régional.

Repas végétariens



<p>CONCOMBRES BIO VINAGRETTE</p> 	<p>SALADE DE TOMATES BIO</p> 	<p>ROULADE DE JAMBON</p>	<p>FERIE</p>
<p>BOLOGNAISE VBF</p>	<p>EMMANCE DE BOEUF LOCAL CAROTTES</p> 	<p>FILET DE POULET LOCAL SAUCE SUPREME</p> 	
<p>OU FILET DE COLIN SAUCE CREME</p>	<p>OU GALETTE VEGETARIENNE GRATINEE</p>	<p>OU OMELETTE AU FROMAGE</p>	
<p>TORTI BIO</p> 	<p>SEMIOLE BIO</p> 	<p>POMMES NOISETTES</p>	
<p>ET COURGETTES</p>	<p>MOUSSE AU CHOCOLAT</p>	<p>PETITS POIS A LA FRANCAISE</p>	
<p>FROMAGE BLANCA LA CASSONADE</p>		<p>FRUIT DE SAISON BIO</p> 	



RESTAURANT SCOLAIRE DE PÉRENCHIES

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



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

Le lacton de la semaine : Rosee de Mai fait tout beau ou tout laid

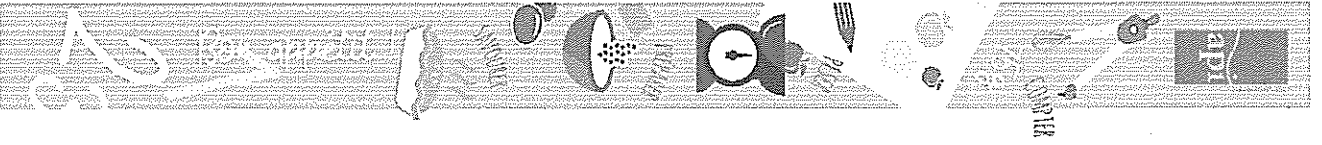


Chaque jour le pain servira un pain local et français.

Repas végétarien



1/2 OEUF DUR MACEDOINE	CAROTTES LOCALES RAPES	TOMATE AU SURIMI	ACCRAS DE POISSON	PASTÈQUE
BOULETTES VEGETARIENNES	CARBONADE DE BOEUF VBF	MERQUEZ	POULET YASSA	PÊCHE DU JOUR
	OU QUICHE AUX LEGUMES	OU BEIGNETS DE POISSON SAUCE TARTARE	OU COLOMBO DE POISSON	
PÂTES BIO	FRITES	SEMIOLE BIO	RIZ BIO	POMMES DE TERRE LOCALES
	SALADE	ET LEGUMES COUSCOUS	ET PATATE DOUCE	COURGETTES BIO
FRUIT DE SAISON BIO	PAIN AUX NOIX	COMPOTE DE PÊCHES	GÂTEAU COCO AMANAS MAISON	YAOURT AROMATISÉ
	CAMEMBERT AOP		REPAS AFRICAIN	



RESTAURANT SCOLAIRE DE PÉRENCHIES

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



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

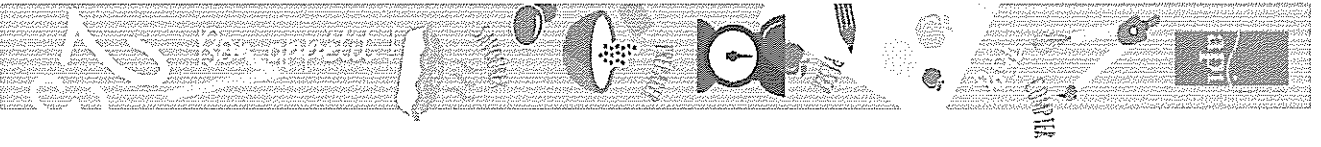
Le diction de la semaine : Chateau de Mai vertif la hait

Repas végétarien



Chaque jour, le pain servi est un pain local et bio.

TABOULÉ DE CHOU FLEUR	CONCOMBRES BULGARE	TOMATE BIO VINAIGRETTE	SALAMI
STEAK DU FROMAGER	RÔTI DE BOEUF LOCAL SAUCE POIVRE	JAMBON BRAISÉ	POISSON MEUNIÈRE
FERIE	OU OMELETTE AUX FINES HERBES	OU CARBONARA DE SAUMON	
PURÉE	Frites	PÂTES BIO	SEMOLLE BIO
ET RATATOUILLE	SALADE	VAQUURT LOCAL DE LA FERME DE LA CLARINE	LÉGUMES TAJINE
PAIN DE CAMPAGNE	FRUIT DE SAISON		PÂTISSERIE MAISON
EMMENTAL AOP			



RESTAURANT SCOLAIRE DE PÉRENCHIES

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.

Frites et légumes Bio certifiés (régionaux ou français) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Produit bio



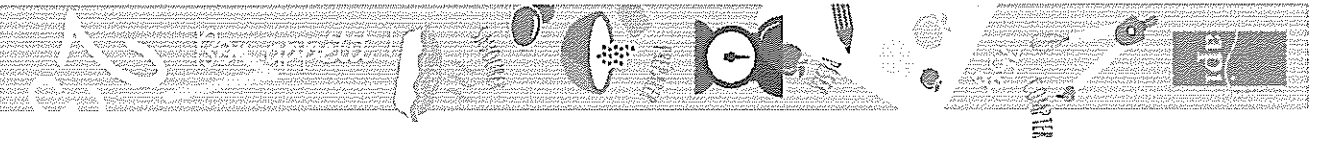
Le diction de la semaine : Qui a le temps et attend le temps perd son temps

Chaque jour, le pain est servi avec un pain local artisanal

Régime végétarien



CAROTTES RÂPÉES BIO	FRIAND AU FROMAGE	CÈLERI RÉMOULADE	SALADE COMPOSÉE	TOMATE MOZZARELLA
PANÉ AU FROMAGE	SAUTE DE PORC LOCAL AUX CHAMPIGNONS OU FILET DE POISSON PANÉ SAUCE TARTARE	COUSCOUS POULET	SAUTE DE BOEUF LOCAL A L'ESTRAGON OU PAUPIETTE DE POISSON BLANC	PÊCHE DU JOUR
TORTI	Frites	OU BOULETTES VÉGÉTARIENNES	POMMES DE TERRE BOULANGÈRES LOCALES	COEUR DE BLE
BROCOLIS	SALADE	SEMIOULE BIO ET LEGUMES COUSCOUS	ET PETITS POIS AUX OIGNONS	COURETTES
CRÈME DESSERT CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO	FROMAGE BLANC À LA CASSONADE	PAIN DE SON VACHE QUI RIT	ROULE À LA CONFITURE MAISON



RESTAURANT SCOLAIRE DE PÉRENCHIES

Produit local



Pêche du jour
Menu à thème

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

Produit bio



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

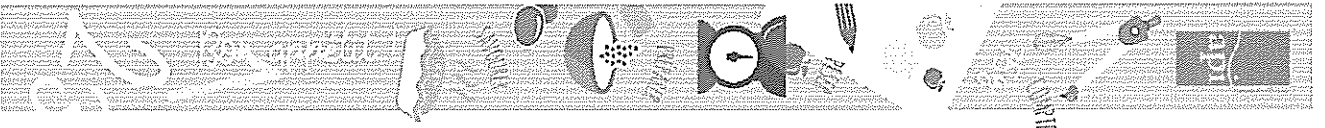
Le fiction de la semaine : En juin, trop de pluie et le jardinier s'ennuie.

Repas végétarien



Chaque jour le pain servira un pain local artisanal.

<p>OEUF SAUCE COCKTAIL</p>	<p>MELON</p>	<p>CELERI BIO REMOULADE</p>	<p>SALADE COLESLAW</p>	<p>CONCOMBRES BIO</p>
<p>LASAGNES BOLOGNAISE VBF</p>	<p>EMMOCÉ DE PORC LOCAL</p>	<p>OMELETTE AU FROMAGE</p>	<p>CHILI CON CARNE OU LASAGNES AUX LÉGUMES</p>	<p>FILET POISSON MEUNIÈRE SAUCE CITRON</p>
<p>SALADE</p>	<p>FRITES</p>	<p>POMMES RISSOLÉES</p>	<p>RIZ</p>	<p>BLE ET CAROTTES LOCALES</p>
<p>YAOURT</p>	<p>HARICOTS VERTS PERSILLES</p>	<p>SALADE VERTE</p>	<p>LEGUMES CHILI</p>	<p>BAGUETTE</p>
	<p>COMPOTE DE FRUITS</p>	<p>FRUIT DE SAISON BIO</p>	<p>ILE FLOTTANTE</p>	<p>CANEMBERT AOP</p>



RESTAURANT SCOLAIRE DE DÉRENCHIES

Produit local



Pacte 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.

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

Produit bio



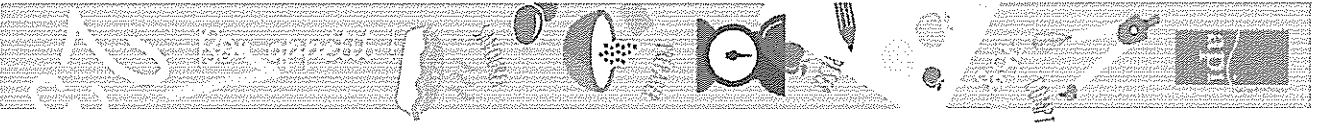
Le diction de la semaine : Sommaire du développement durable

Repas végétarien



1 repas jour de pain servit avec un pain local artisanal

PÂTEQUE	MORTADELLE ET SES CONDIMENTS	SALAMI ET CONDIMENTS	MACÉDOINE	TARTARE DE CONCOMBRES
CRÊPINETTE SAUCE DIJONNAISE	QUICHE AU FROMAGE	CARBONARA DE SAUMON	CORDON BLEU	PÊCHE DU JOUR
OU NUGGETS DE BLE			OU STEAK DU FROMAGER	
SEMIOLE BIO	POMMES SAUTEES	PÂTES BIO	POMMES DE TERRE GRENNAILES LOCALES	COEUR DE BLE
COURETTES AU THYM	ET SALADE VERTE LOCALE	ET BROCOLIS	ET POLEE DE LEGUMES	ET CAROTTES BIO
PAIN AUX NOIX	LIEGEAIS A LA VANILLE	FRUIT DE SAISON BIO	PÂTISSERIE MAISON	YAOURT LOCAL DE LA FERME DE LA CLARINE
FROMAGE LOCAL AOP				



RESTAURANT SCOLAIRE DE PÉRENCHIES

Produit local



Plat 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



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

Le dîner de la semaine : Soit de 11h00 à 12h00

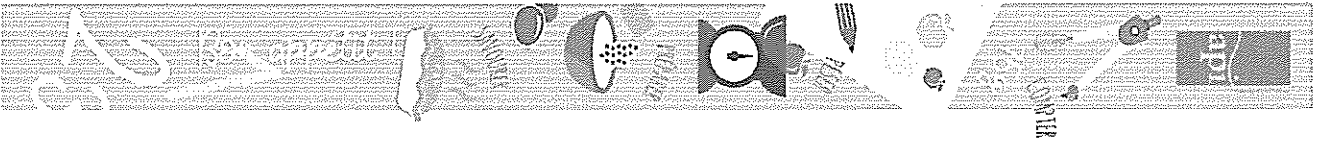


Chaque jour, le dîner sert avec un pain local artisanal

Repas végétarien



MELON	CÉLÉRI RÉMOULADE BIO	SALADE DE PÂTES COMPOSÉE ET PESTO	PÂTE DE CAMPAGNE	WRAP AU FROMAGE FRAIS, CRUDITES ET CIBOULETTE
QUICHE AUX LEGUMES DETE	TOMATE FARCIE	NUGGETS DE VOLAILLE	HACHIS PARMENTIER	PASTA PARTY SAUCE LEGUMES, FORESTIERE OU AUX 3 FROMAGES
SALADE DE CRUDITES	OU OMELETTE AUX FINES HERBES	POMMES DE TERRE BOULANGÈRES LOCALES	OU PARMENTIER AU POISSON	RATATOUILLE
MENU DE L'ÉTÉ	RIZ BIO	ET SALADE DE TOMATES BIO	SALADE VERTE BIO	FRAISES AU SUCRE
BEIGNET SAVEUR FRAMBOISE	ET JULIENNE DE LEGUMES	FRUIT DE SAISON BIO	FROMAGE BLANC CONFITURE	
	CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT			



RESTAURANT SCOLAIRE DE PÉRENCHIES

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



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

Le diction de la signature : Chaque habitant est en fleur, jour et nuit est notre Langueur

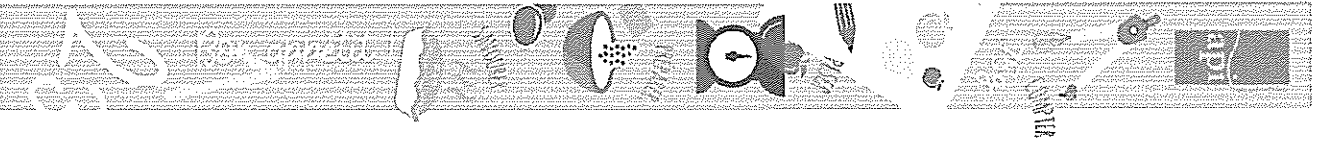
Repas végétarien



Chaque jour, le pain servi est un pain local artisanal



PASTÈQUE	MACEDOINE	SALADE COMPOSÉE	SALADE CAESAR	PIZZA
PAUPIETTE DE VEAU	EMINCÉ DE VOLAILLE	RÔTI DE PORC	CHEESE BURGER	FILET DE POISSON
OU FILET DE POISSON A LA BORDELAISE	OU GALETTE VEGETARIENNE GRATINÉE	OU FISH BURGER	OU FISH BURGER	
PURÉE	COEUR DE BLE BIO	Frites	POMMES WEDGES	RIZ BIO
COURGETTES SAUTEES	AUBERGINES GRILLEES	HARICOTS VERTS	MAIS AUX POIVRONS ET OIGNONS	PETITS POIS
YAOURT BIO	SALADE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON BIO	BROWNIE MAISON ET CREME ANGLAISE	FROMAGE AOP



RESTAURANT SCOLAIRE DE PÉRENCHIES

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



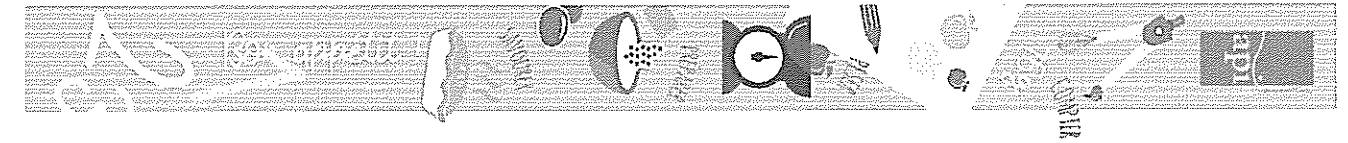
Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

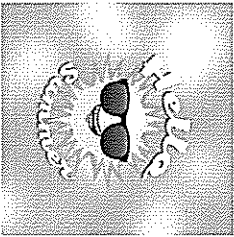
Le diction de la semaine : Le Mai végétarien, le Juin persévère, la récolte luxuriante

Repas végétarien



Le Pain pour le Pain est un pain fait maison



<p>OEUF SAUCE KETCHUP</p> <p>JAMBON</p> <p>OU DOS DE COLIN SAUCE CIBOULETTE</p> <p>Frites</p> <p>ET SALADE</p> <p>TARTE AUX POMMES</p>	<p>MELON</p> <p>LASAGNES AUX LEGUMES</p> <p>SALADE VERTE</p> <p>GLACE</p>	<p>BONNES VACANCES</p> 
--	---	--