

Restaurant scolaire de Cheny

Le pain servi à votre enfant provient de la boulangerie La Farandole des Pains de Cheny, il est issu de l'agriculture biologique.



lundi 12 novembre	mardi 13 novembre	Jeudi 15 novembre	vendredi 16 novembre
TABOULÉ	SALADE VERTE	LE RETOUR DE BAL DE CENDRILLON	SALADE COLESLAW
RÔTI DE PORC SAUCE BRUNE	PAVÉ DE POISSON À L'HUILE D'OLIVE ET CITRON VERT 	LA BELLE ET	ESCALOPE DE POULET SAUCE CHAMPIGNONS
CHOUX FLEUR BÉCHAMEL	RIZ BIO	LE CLOCHARD	GRATIN DE SALSIFIS
VACHE QUI RIT	POINTE DE BRIE	FROMAGE RÂPÉ DE RÉMY	YAOURT NATURE
FRUIT FRAIS	CHOCOLAT LIÉGEOIS	LE DESSERT DE LA REINE DES NEIGES	FRUIT FRAIS


lundi 10 décembre	mardi 11 décembre	Jeudi 13 décembre	vendredi 14 décembre
SALADE MEXICAINE	SALADE COLESLAW	SALADE VERTE ET MIMOSA AU TOFU	POTAGE DE LÉGUMES
SAUTÉ DE BŒUF AUX OLIVES	FILET DE POULET RÔTI AUX HERBES DE PROVENCE	BRANDADE	FRICASSÉ DE PORC À L'ORANGE
HARICOTS VERTS	FRITES OU POMMES DE TERRE SAUTÉES	PARMENTIÈRE	GRATIN DE SALSIFIS
YAOURT NATURE BIO	EDAM	CRÈME ANGLAISE 	CANTADOU AIL ET FINES HERBES
FRUIT FRAIS	CASSATE PÂTISSIÈRE	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE	SEMOULE AU LAIT NAPPÉ CARAMEL

lundi 19 novembre	mardi 20 novembre	Jeudi 22 novembre	vendredi 23 novembre
CHOUX ROUGE VINAIGRETTE	TARTINADE AUX CŒUFS	TARTE AUX FROMAGES	POTAGE DE LÉGUMES
SAUTÉ DE PORC À LA GRAINE DE MOUTARDE	HAUT DE CUISSE DE POULET	DOS DE COLIN SAUCE POULETTE	NORMANDIN DE VEAU SAUCE KEBAB
PURÉE DE POMMES DE TERRE	JEUNES CAROTTES	BROCOLI	COQUILLETES
EDAM	PETIT SUISSE SUCRÉ	TOMME BIO	PETIT MOULÉ
FLAN NAPPÉ CARAMEL	FRUIT FRAIS	FRUIT FRAIS	PÊCHE AU SIROP

lundi 17 décembre	mardi 18 décembre	Jeudi 20 décembre	vendredi 21 décembre
HARICOTS BEURRES SAUCE BULGARE	CAROTTES RÂPÉES AU JUS D'ORANGE	CHOU BLANC VINAIGRETTE	RILLETES DE SAUMON AUX BAIES ROSES
CHIPOLATAS	STEAK HACHÉ DE BŒUF À L'ÉCHALOTE	POISSON PANÉ, CITRON	SAUTÉ DE CANARD AUX ÉPICES DE NOËL
LENTILLES BIO	GRATIN AUX POMMES DE TERRE ET NAVETS	RATATOUILLE	POMME NOISETTES 
FROMAGE BLANC NATURE	COULOMMIERS	EMMENTAL	CHAOURCE
FRUIT FRAIS	FRUIT FRAIS	FLAN VANILLE, MADELEINE	BÛCHE DE NOËL

lundi 26 novembre	mardi 27 novembre	Jeudi 29 novembre	vendredi 30 novembre
SALADE DE POMMES DE TERRE AUX OIGNONS ROUGES	CÉLÉRI EN RÉMOULADE	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES
MERLU SAUCE CITRON	SAUTÉ DE POULET SAUCE LOMBARDE	BŒUF BOURGUIGNON	SAUCISSE DE TOULOUSE
ÉPINARDS BÉCHAMEL	RIZ FAÇON PAËLLA	PURÉE DE POTIRON	LENTILLES BIO
FROMAGE BLANC NATURE	TOMME NOIRE	SAINT PAULIN	CAMEMBERT
FRUIT FRAIS	COMPOTE DE FRUITS	FRUIT FRAIS	CRÈME DESSERT VANILLE

2019

lundi 07 janvier	mardi 08 janvier	Jeudi 10 janvier	vendredi 11 janvier
CÉLÉRI EN RÉMOULADE	BETTERAVES VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES	SALADE VERTE
HAUT DE CUISSE DE POULET RÔTI	STEAK HACHÉ DE BŒUF SAUCE POIVRE	PAVÉ DE POISSON À LA PROVENÇALE	CHOUCROUTE
HARICOTS VERTS BIO	POMMES DE TERRE SAUTÉES OU FRITES	COUDES RAYÉS	GARNIE
CAMEMBERT	BUCHETTE CHÈVRE ET VACHE	GOUDA 	FROMAGE BLANC NATURE
YAOURT BRASSÉ AUX FRUITS ET BISCUIT (FERMIÈRE DE	FRUIT FRAIS	GALETTE DES ROIS	FRUIT FRAIS

lundi 03 décembre	mardi 04 décembre	Jeudi 06 décembre	vendredi 07 décembre
BETTERAVES À L'ÉCHALOTE	SALADE VERTE AUX CROUTONS	CHOU BLANC AU MAÏS	SALADE DE PERLES
BOULETTES DE BŒUF SAUCE STROGONOFF	CORDON BLEU DE VOLAILLE	BLANQUETTE DE VEAU À L'ANCIENNE	FILET DE HOKI À LA DIEPPOISE
BOULGOUR EN PILAF	GRATIN DE CÔTES DE BLETTE	TORTIS	POËLÉE DE LÉGUMES
GOUDA	BÛCHETTE DE CHÈVRE	CARRÉ FONDU	PETIT SUISSE AROMATISÉ
YAOURT BRASSÉ À LA MANGUE	COMPOTE DE FRUITS BIO	GÂTEAU BASQUE	FRUIT FRAIS

lundi 14 janvier	mardi 15 janvier	Jeudi 17 janvier	vendredi 18 janvier
POTAGE DE LÉGUMES	ENDIVES EN SALADE	SALADE COLESLAW	RILLETES - CORNICION
RÔTI DE PORC SAUCE CURRY	AIGUILLETES DE POULET SAUCE GRAND-MÈRE	LASAGNES	PÉPITES DE COLIN AUX 3 CÉRÉALES
SEMOULE BIO	HARICOTS BEURRES	À LA BOLOGNAISE	ÉPINARDS À LA CRÈME
TOMME NOIRE	EMMENTAL	POINTE DE BRIE	PETIT SUISSE SUCRÉ
FRUIT FRAIS	TARTE AU FLAN	MOUSSE AU CHOCOLAT	FRUIT FRAIS