

Menus de la semaine du 31 Mai au 04 Juin 2021

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

ENTREES

Salade de pois chiche

Sulfites, moutarde



Tomates vinaigrette au miel

Moutarde, sulfites



Melon

Pas d'allergènes

Saucisson Ail

Pas d'allergènes

PLATS

Aiguillettes de poulet
sauce Normande

Gluten, lait

Veau marengo

Gluten, lait



Galette de boulgour



Œuf, gluten

Colin d'Alaska façon
bouillabaisse

Gluten, poisson, crustacés



GARNITURES

Haricots beurre à l'ail

Pas d'allergènes

Duo de courgettes

Lait

Légumes tajine
(légumes couscous, raisin secs,
abricots secs, tomate, ail)

Moutarde, céleri

Pommes de terre safrané

Pas d'allergènes

PRODUITS LAITIERS

Fromage frais sucré

Lait



Edam

Lait

Yaourt aromatisé

Lait



Yaourt aromatisé

Lait

DESSERTS

Fruit

Pas d'allergènes



Gâteau chocolat et noix de
COCO

Gluten, lait, œufs, soja



Compote

Pas d'allergènes



Fruit

Pas d'allergènes



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien



Plat du chef

Tous les plats sont élaborés sur la Cuisine Centrale de Cherves Richemont.
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits.

Menus de la semaine du 07 au 11 Juin 2021

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

ENTREES

Crêpe emmental

Œufs, gluten, lait



Concombres vinaigrette

Sulfites, moutarde



Melon

Pas d'allergènes



Salade de blé

Sulfites, moutarde, gluten

PLATS

Flan de carottes

Gluten, lait, œufs



Sauté de bœuf au curry

Gluten, lait, moutarde



Paëlla

Pas d'allergènes



Poisson meunière et citron

Gluten, poisson, lait

GARNITURES

Poêlée de légumes du sud
(courgettes, tomates, poivrons,
oignons, ail, béchamel)

Gluten, lait

Purée de pommes de terre

Lait

Épinards à la crème

Gluten, lait

PRODUITS LAITIERS

Fromage blanc

Lait



Cœur de dame

Lait



Petit moulé

Lait

Montcadi croûte noire

Lait

DESSERTS

Fruit

Pas d'allergènes



Liégeois chocolat

Lait

Petit pot de glace vanille
fraise

Lait

Fruit

Pas d'allergènes



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien



Plat du chef

Tous les plats sont élaborés sur la Cuisine Centrale de Cherves Richemont.
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits.



Menus de la semaine du 14 au 18 Juin 2021

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Salade de cœurs de palmiers

Sulfites, moutarde



Courgettes râpées sauce fromage blanc

Lait

ENTREES



Betteraves vinaigrette

Moutarde, sulfites



Tomates vinaigrette

Moutarde, sulfites



Sauté de porc sauce Esterel (tomate, poivrons, olives noires)

Gluten



Haché de poulet au jus

Pas d'allergènes

PLATS

Quiche aux petits légumes et mozzarella

Lait, gluten



Merlu sauce beurre blanc

Gluten, poisson, crustacés, lait



GARNITURES

Semoule



Gluten

Penne rigate



Lait, gluten

Salade verte

Sulfites, moutarde

Purée de légumes (HV)

Gluten, lait

PRODUITS LAITIERS

Petit filou

Lait

Saint Paulin

Lait

Brie

Lait

Edam

Lait

DESSERTS

Fruit

Pas d'allergènes



Compote

Pas d'allergènes



Crème dessert

Lait

Gâteau au chocolat

Lait, gluten, œuf



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

Tous les plats sont élaborés sur la Cuisine Centrale de Cherves Richemont.
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits.



Menus de la semaine du 21 au 25 Juin 2021



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

ENTREES

Brocolis en salade

Sulfites, moutarde

Taboulé

Gluten

Salade concombres, tomates,
oignons rouges et olives noires

Moutarde, sulfites

Melon

Pas d'allergènes

PLATS

Parmentier aux lentilles
corail et carottes

Gluten, lait, moutarde

Cordon bleu

Gluten, lait, soja

Sauté de veau Marengo

Gluten, lait

Fricassée de thon sauce
armoricaine

Gluten, poisson, crustacés

GARNITURES

Ratatouille

Lait

Chou fleur béchamel

Lait, gluten

Riz

Lait

PRODUITS LAITIERS

Yaourt nature sucré

Lait

Brie

Lait

Croc'lait

Lait

Emmental

Lait

DESSERTS

Barre Bretonne

Œufs, gluten

Fruit

Pas d'allergènes

Gâteau aux myrtilles

Œufs, gluten, lait

Compote

Pas d'allergènes



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien



Plat du chef

Tous les plats sont élaborés sur la Cuisine Centrale de Cherves Richemont.
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits.



Menus de la semaine du 28 au 30 Juin 2021

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



Salade verte et surimi

Sulfites, moutarde, crustacés, poissons, gluten



Salade de pois chiches et olives noires

Sulfites, moutarde

ENTREES



Concombres à la crème persillée

Lait

Radis beurre

Pas d'allergènes

PLATS

Émincé de dinde façon kebab

Pas d'allergènes



Boulettes de légumes provençales

Gluten, lait



Sauté de bœuf aux olives

Gluten, lait



Colin d'Alaska sauce orientale (carotte, crème, oignon)

Gluten, lait, poisson, crustacés

GARNITURES

Potatoes

Pas d'allergènes

Riz

Sulfites, moutarde

Carottes au jus

Pas d'allergènes

Boulgour

Gluten



PRODUITS LAITIERS

Petit cotentin

Lait

Fromage frais sucré

Lait



Yaourt aromatisé

Lait

Tomme blanche

Lait

DESSERTS

Glace

Lait

Fruit

Pas d'allergènes



Marbré chocolat

Œufs, gluten



Mousse au chocolat

Lait



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Tous les plats sont élaborés sur la Cuisine Centrale de Cherves Richemont.
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits.

Menus de la Semaine du 05 au 09 juillet 2021

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

ENTREES

Pâté de campagne et
cornichons

Gluten, lait, moutarde, soja

Melon



Pas d'allergènes

PLATS

Rôti de dindonneau

Gluten, lait

Jambon blanc



Pas d'allergènes

GARNITURES

Riz



Pas d'allergènes

Chips

Pas d'allergènes

PRODUITS LAITIERS

Cœur de dame

Lait

Yaourt à boire

Lait

DESSERT

Fruit



Pas d'allergènes

Mister freeze
(petit pot maternelle)

Pas d'allergènes



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien



Plat du chef

Tous les plats sont élaborés sur la Cuisine Centrale de Cherves Richemont.
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits.