Menus de la semaine Du 1^{er} au 03 Septembre 2021





Tomates au maïs



Pas d'allergènes

Sulfites, moutande

PLATS

Steak haché de bœuf sauce barbecue Pas d'allergènes

Filet de hoki sauce coco citron vert

Lait, gluten, poisson

GARNITURES

Pommes rösti

Duo de courgettes

Pas d'allergènes

Lait

PRODUITS LAITIERS

Vache qui rit AB

Lait

Petit fromage frais sucré

Lait

DESSERTS

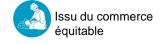
Mousse chocolat

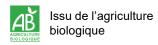
Beignet aux pommes

Lait

Œufs, Gluten











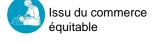


Menus de la semaine Du 06 au 10 Septembre 2021



				Découvrir pour mieux grandir ——
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
SAISON		- ENTREES -		AB
Concombres sauce fromage blanc	Salade de blé		Tomates	Betteraves vinaigrette
Lait	Sulfites, moutarde, gluten		Sulfites, moutarde	Sulfites, moutarde
		PLATS		
Aiguillettes de poulet	Boulettes de légumes		Sauté de dinde	Filet de poisson
Gluten	Gluten, lait, céleri		Gluten, lait	Gluten, poisson, lait
<u>_</u>		GARNITURES —		
Carottes	Ratatouille		Pommes de terre rondes	Coquillettes AB
Lait	Pas d'allergènes		Lait	Gluten, lait
		PRODUITS LAITIERS -		
Emmental	Yaourt aromatisé AB		Fraidou	Coulommiers
Lait	Lait AGRICULTURE BIOLOGIQUE		Lait	Lait
		_ DESSERTS _		
Crème vanille	Fruit AB SAISON		Pâtisserie	Fruit (saison
Lait	Pas d'allergènes		Lait, œufs, gluten	Pas d'allergènes







Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien





Menus de la semaine Du 13 au 17 Septembre 2021





Mard



Mercredi

ENTREES

Jeudi

Vendredi

La fève

Salade de haricots verts à l'échalote

Sulfites moutande

Salade de fèves, petits pois, menthe et fromage

Sulfites moutande lait

Pilon de poulet

Carottes rémoulade aux pommes

Moutarde. sulfites. œufs

Salade tomates

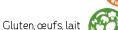
Sulfites, moutande

PLATS

Saucisse de Strasbourg

Pas d'allergènes Pas d'allergènes

Quiche fromage



Beignets de poisson

Gluten, poisson

Lentilles AB



Jardinière de légumes

GARNITURES

Purée de pommes de terre

Lait

Pas d'allergènes

Pas d'allergènes

PRODUITS LAITIERS

Vache qui rit

Lait



Petit filou

Lait

Fromage blanc

Lait



Camembert

Lait



DESSERTS

Fruit



Fruit



Abricotier du chef

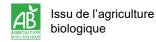


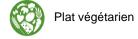
Cocktail de fruits

Lait, œufs, gluten

Pas d'allergènes

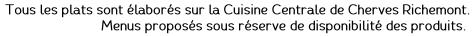










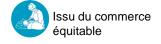


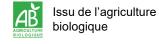
Menus de la semaine Du 20 au 24 Septembre 2021



				— Decouvili pour mieux gran
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi RECET
		- ENTREES -		L'épeautre
Radis râpés	Betteraves		Melon	Salade iceberg, <mark>Épeautre</mark> et brunoise de légumes
Pas d'allergènes	Sulfites, moutarde		Pas d'allergènes	Sulfites, moutarde
		_ PLATS		
Boulettes de bœuf aux olives	Paëlla		Pané blé, graines, emmental et épinards	Poisson pané
Soja	Pas d'allergènes		Gluten, œufs	Gluten, poisson
AB		- GARNITURES -		
Duo de carottes et PDT cubes	Riz bio		Légumes tajine (lég couscous, abricots et raisins secs, tomate, ail)	Ratatouille
Pas d'allergènes	Pas d'allergènes		Céleri, moutarde	Gluten
		PRODUITS LAITIERS -		
Tomme blanche	St Paulin		Rondelé AB	Mimolette
Lait	Lait		Lait	Lait
		DESSERTS		
Compote	Fruit (saison)		Lacté vanille	Fruit (SAISON)
Pas d'allergènes ABCOLTURE	Pas d'allergènes		Lait	Pas d'allergènes Ab









Plat végétarien





Menus de la semaine Du 27 Septembre au 1^{er} Octobre 2021

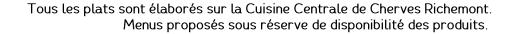


SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

				— Découvrir pour mieux grandir —
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		- ENTREES -		
Carottes râpées	Pâté de campagne		Salade de de pommes de terre Moutarde, œufs, sulfites	Salade arc en ciel
Sulfites, moutarde	Gluten, lait, so ja, moutarde	DI 470	Moutarde, œurs, surites	Sulfites, moutarde
Pâtes bolognaise	Sauté de porc sauce charcutière	PLATS ——	Crispi d'or Gluten, œufs, lait	Merlu sauce Bretonne (champignons, poireaux, crèm liquide, oignons) Lait, gluten, poisson
		GARNITURE		
Pennes ABOUTHE	Courgettes		Purée carottes et potiron	Brocolis
Gluten, lait	Lait		Lait	Pas d'allergènes
		PRODUITS LAITIERS		
Vache qui rit	Saint nectaire		Croc'lait	Emmental
Lait AB	Lait		Lait	Lait
AGRICULTURE BLOLGGIQUE		DESSERTS	SAISON	
Liégeois vanille	Fruit (saison		Fruit AB ABCULTURE BLOCKBUIL	lle flottante
Pas d'allergènes	Pas d'allergènes		Pas d'allergènes	Œufs, lait
		· Siat		*

Plat végétarien

Plat du chef



Issu de l'agriculture

biologique

Issu du commerce

équitable

Menus de la semaine Du 04 au 08 Octobre 2021

Issu du commerce

équitable



SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

				— Découvrir pour mieux grandir —
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		ENTREES —		AB
Salade de blé	Endives en salade		Allumette emmental	Céleri rémoulade
Gluten, sulfites, moutarde	Sulfites, moutarde		Lait, gluten, œufs	Céleri, moutarde, œufs, sulfites
		PLATS —	TINE	
Sauté de porc façon			To obs	THE COLOR
fermière (petits pois, carottes,	Chili sin carne		Carbonara	Cassolette de poisson
oignons, ail) Gluten, lait	Gluten, œufs, lait		Gluten, lait	Gluten, poisson, lait
		GARNITURES		
Haricots verts AB	Riz AB		Penne AB	Boulgour
Pas d'allergènes	<u> pictoriave</u>		Gluten	Pas d'allergènes
		PRODUITS LAITIERS		
Vache qui rit	Mimolette		Petit filou	Tomme grise
Lait	Lait		Lait	Lait
		DESSERTS	SAISON	
Fruit	Lacté vanille		Fruit	Mousse au chocolat
Pas d'allergènes	Lait		Lait AMAGGUTURE	Lait

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.

Issu de l'agriculture

biologique









Poulet. basquaise

Cœur de dame

Compote pommes fruits' rouges



Carottes râpées, vinaigrette zeste d'oranges

Gnocchi potiron carottes

Riz à la tomate

Mimolette

Mandarines au sirop

Salade verte, poivrons, croûtons

sauce olives vertes

Tarte au citron

Céleri râpée,

Poisson sauce

coco curry

Purée de PDT

Emmental



maïs, vinaigrette au miel

Boulettes de bœuf

Haricots verts

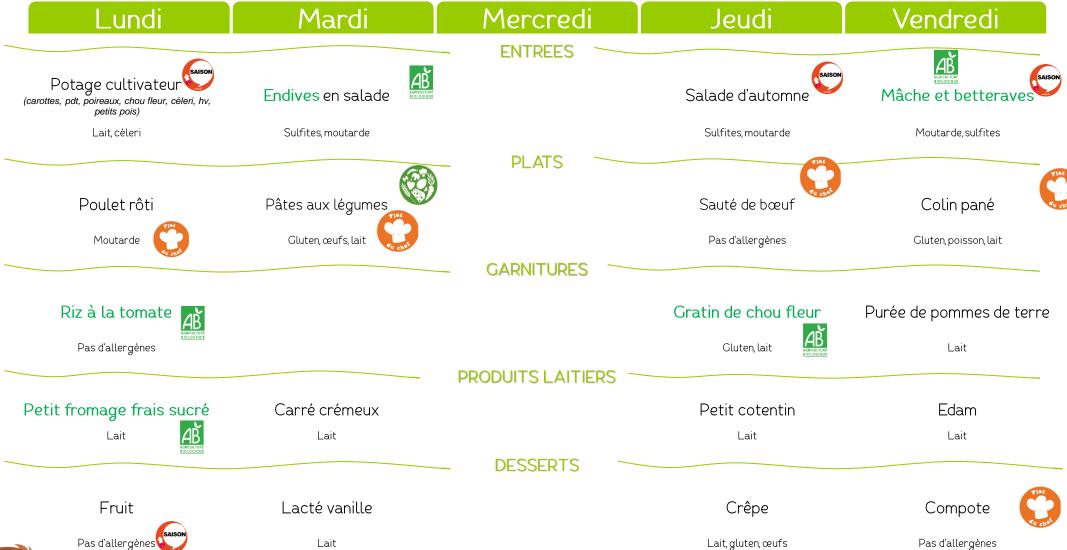
Entremet pistache

Kiwi

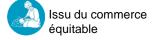
Tous les plats sont élaborés sur la Cuisine Centrale de Jarnac. Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits.

Menus de la semaine Du 18 au 22 Octobre 2021











Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



