

A la cantine...



... de Berchères

Semaine du 22 au 25 avril

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Férié	Carottes râpées BIO	Pâté de campagne * et cornichon	Repas végétarien
	Boulettes à l'agneau sauce aux petits légumes	Sauté de bœuf VBF sauce brune	Tarte au fromage (emmental)
	Pommes noisette	Purée de potiron et pommes de terre	Haricots verts BIO à l'échalote
	Velouté aux fruits mixés	Fromage blanc nature	Saint Nectaire AOP
	Oeuf en chocolat		Fruit frais BIO

Semaine du 28 avril au 2 mai

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
	Tomates vinaigrette à l'aneth	Férié	
Rôti de porc * issu de LR froid ou chaud	Cordon bleu		Colin d'Alaska sauce oseille
Brocolis BIO et pommes de terre BIO persillés	Carottes CE2 et pommes de terre au gratin		Mezze penne et courgettes
Fromage à tartiner	Petit suisse arôme BIO		Pont l'Evêque AOP
Fruit frais			Compote de pommes HVE

VBF Viande Bovine Française / RAV Race A Viande / VPF Viande Porcine Française / HVE Haute Valeur Environnementale / MSC pêche durable / AOP-AOC Appellation Origine Protégée-Contrôlée / LR Label Rouge CEE2 Certificat environnemental des exploitations (niveau 2) / * plat contenant du porc

Semaine du 5 au 9 mai

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées	Repas végétarien		Macédoine
Daube de bœuf BIO VBF		Chili sin carne	Emincés de poulet sauce façon vallée d'auge
Semoule et ratatouille		Riz BIO	Beignets de chou fleur
		Fromage blanc nature BIO	Yaourt arôme
Mousse chocolat au lait		Fraises et sucre	

Semaine du 12 au 16 mai

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de pommes de terre à la ciboulette	Tomates vinaigrette	Salade verte BIO vinaigrette aux oignons	Concombres vinaigrette aux olives
Nuggets de poulet	Boulettes à l'agneau sauce tomate	Gratin de pâtes au jambon *	Hoki doré au beurre
Trio de légumes BIO (carottes, brocolis, chou-fleur)	Purée de carottes et pommes de terre		Epinards sauce blanche et pommes de terre
Petit fromage frais sucré			Fraises et sucre
	Fruit frais BIO	Spécialité pommes framboises	

A la cantine...



... de Berchères

Semaine du 19 au 23 mai				Semaine du 26 au 30 mai			
LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade quimpéroise (pommes de terre et thon)	Repas végétarien	Repas espagnol	Tomates BIO vinaigrette	Pastèque			
Ailes de poulet issu de LR	Omelette sauce piperade	Beignets de calamar et citron	Steak haché de bœuf VBF sauce barbecue	Emincés de poulet sauce façon normande	Axoa de bœuf VBF haché	Férié	Vacances
Haricots verts CE2 à l'échalote	Semoule et courgettes	Riz BIO façon paëlla	Trio carottes CE2, choux de Bruxelles et pommes de terre	Beignets de brocolis	Pommes façon sarladaises		
Yaourt BIO parfum vanille	Cantal AOP	Bûche au lait de mélange			Suisse aux fruits BIO		
	Liégeois parfum vanille	Melon jaune	Far aux pruneaux	Crème dessert BIO	Fruit frais		

VBF Viande Bovine Française / RAV Race A Viande / VPF Viande Porcine Française / HVE Haute Valeur Environnementale / MSC pêche durable / AOP-AOC Appellation Origine Protégée-Contrôlée / LR Label Rouge
CEE2 Certificat environnemental des exploitations (niveau 2) / * plat contenant du porc

Semaine du 2 au 6 juin			
LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Tomates BIO vinaigrette à la menthe	Repas médiéval	Repas végétarien
Rôti de porc issu de LR sauce charcutière	Haché au cabillaud	Pilon de poulet rôti	Garniture mexicaine (haricots rouges, carottes, épice chili) riz BIO
Haricots verts CE2 à l'échalote et au persil et pommes de terre	Petits pois CE2	Purée de panais et pommes de terre	Suisse aux fruits BIO
Gélifié parfum vanille nappé caramel	Yaourt BIO parfum vanille	Fromage blanc nature et miel	Fruit frais
		Grillé aux pommes	

Semaine du 9 au 13 juin			
LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
		Repas végétarien froid	
Férié	Emincés de poulet issu de LR sauce tandoori	Œuf dur mayonnaise	Colin d'Alaska pané et citron
	Semoule et ratatouille	Salade froide de coquillettes	Epinards au gratin et pommes de terre
	Yaourt BIO parfum vanille	Chaurce AOP	Fromage frais sucré
	Fruit frais	Cerises	Fruit frais

A la cantine...



... de Berchères

Semaine du 16 au 20 juin

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Pastèque		Repas végétarien local Betteraves locales vinaigrette	
Nuggets de poulet BIO	Saucisses rondelles fumées * sauce rougail	Gratin de pâtes locales aux courgettes et emmental râpé	Paupiette au veau sauce poivre
Trio de légumes BIO (carottes, brocolis, chou-fleur) et pommes de terre	Riz et haricots rouges tomatés	Yaourt BIO sucré local circuit court	Brunoise de légumes à l'ail et au persil et pommes de terre Petit fromage frais arôme
Mousse chocolat au lait	Fruit frais	Cake aux pommes saveur cannelle circuit court	Fruit frais BIO

Semaine du 23 au 27 juin

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
		Repas végétarien	
Salade écolière (pommes de terre, tomates et cornichon) Ailes de poulet issu de LR	Pâté de volaille	Tomates vinaigrette	
Haricots verts CE2 à l'échalote	Ravioli au bœuf VBF	Tarte au fromage (emmental)	Cubes de colin d'Alaska sauce espagnole Riz et ratatouille
Fromage frais sucré		Brocolis persillés et pommes de terre	Cantal AOP
	Compote de pommes HVE	Suisse aux fruits BIO	Fruit frais BIO

VBF Viande Bovine Française / RAV Race A Viande / VPF Viande Porcine Française / HVE Haute Valeur Environnementale / MSC pêche durable / AOP-AOC Appellation Origine Protégée-Contrôlée / LR Label Rouge
CEE2 Certificat environnemental des exploitations (niveau 2) / * plat contenant du porc

Semaine du 30 juin au 4 juillet

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
	Repas de fin d'année		Repas végétarien
Melon		Concombres BIO vinaigrette	
Sauté de bœuf VBF aux olives	Emincés de volaille façon kebab	Hoki doré au beurre	Tortellini ricotta sauce tomate basilic
Semoule BIO et courgettes BIO	Pommes campagnardes et ketchup Bûche au lait de mélange	Petits pois CE2	Yaourt arôme
Crème dessert BIO	Fruit frais	Petit fromage frais sucré	Fruit frais BIO

