

Menus d'AOUT 2021

Centres de loisirs



Lundi 2 Cœuf dur mayonnaise Riz & Champignons à la crème Yaourt nature Fruit de saison MENU VEGETARIEN	Mardi 3 Pastèque Haut de cuisse de poulet Macarons Camembert Cocktail de fruits	Mercredi 4 Salade Bressane Sauté de veau aux olives Carottes Tomme noire Fruit de saison	Jeudi 5 Tomate & ciboulette Cœur de colin sauce Basquaise Purée pommes de terre Mi-chèvre Compote de fruits	Vendredi 6 Crêpe tomate mozzarella Bœuf braisé Courgettes persillées Carré Président Tarte au chocolat
Lundi 9 Macédoine légumes Spaghetti facon carbonara (lardons de volaille) Emmental râpé Fruit de saison	Mardi 10 Concombres au yaourt Poisson meunière Ratatouille & riz Coulommiers Crème vanille	Mercredi 11 Salade Nelusko Paleron de bœuf Choux-fleurs en gratin Yaourt nature Fruit de saison	Jeudi 12 Radis croque au sel Tortilla pommes de terre & oignons Poêlée légumes du soleil Cancoillotte Gâteau Basque MENU VEGETARIEN	Vendredi 13 Salade de lentilles & maïs Filet de Merlu sauce Nantua Haricots beurre Vache Qui Rit Fruit de saison
Lundi 16 Carottes râpées Navarin d'agneau Flageolets Petit moulé AFH Cocktail de fruits	Mardi 17 Samoussa aux légumes Boulettes de légumes sauce Napolitaine Semoule Saint Paulin Fruit de saison MENU VEGETARIEN	Mercredi 18 Céleri rémoulade Blanquette de poisson au curcuma Riz Saint Nectaire Donut chocolat	Jeudi 19 Melon Rôti (porc ou dinde) sauce tomate basilic Jardinière de légumes Brie Compote de fruits	Vendredi 20 Pâtes aux poivrons Paupiette de veau Fenouil braisé Yaourt arôme Fruit de saison
Lundi 23 Salade verte vinaigrette Filet de Hoki à l'estragon Frites Mini cabrette Abricots au sirop léger	Mardi 24 Tomates en salade Sauté de volaille Poireaux béchamel Bûche du pilat Paris Brest	Mercredi 25 Terrine de légumes Omelette au fromage Blé à la ratatouille Morbier Fruit de saison MENU VEGETARIEN	Jeudi 26 Pastèque Rosbif au jus Coquillettes Fromage blanc de la ferme du Mont Lassois Cocktail de fruits	Vendredi 27 Salade Coleslaw Jambon de dinde Salade de riz colorée Tomme blanche Liégeois vanille MENU FROID

PAIN BIO tous les jours
 Toutes les crudités sont fraîches.
 Toutes les viandes sont issues d'animaux nés, élevés et abattus en France.
 Les poissons sont issus de la pêche responsable.

DESIE
 1, rue Antoine Becquerel
 21300 CHENOVE
 T. 03 80 52 13 45
 desie@groupeidees.fr



Composition des sauces

Salade Napoli: pâtes tricolores
Salade Bressane: blé, petits pois, maïs
Salade Coleslaw: chou blanc, carottes
Salade Jurassienne: salade verte, gruyère râpé
Salade Grecque: concombres, olives noires, fêta
Salade Espagnole: pâtes, olives, poivrons, mozzarella
Salade Nelusko: pommes de terre, betteraves

Sauce Basquaise: poivrons
Sauce Napolitaine: basilic, persil, huile d'olive, tomates, ail
Sauce Nantua: tomate, bisque écrémée

Samoussa aux légumes: à base de farine de riz, oignons, riz cuit, carottes, petits pois, vermicelles de soja, curry

Légende

- Produit issu de l'agriculture biologique
- Viande Française (Boeuf, Volaille, Veau, Porc)
- Indication Géographique ou Appellation d'Origine Protégée
- Produits locaux (Bourgogne-Franche-Comté)
- Certification Bleu Blanc Cœur
- Label Rouge
- Produit issu du commerce équitable
- Repas végétarien loi EGAlim (repas sans viande, sans poisson)
- Produit de saison
- MSC (Marine Stewardship Council) pêche durable