

Menus de JUILLET 2021

Centres de loisirs



Lundi 5 Melon Tomates farcies Riz Camembert Compote de fruits	Mardi 6 Taboulé à la menthe Poisson meunière Ratatouille Cancoillotte Fruit de saison	Mercredi 7 Radis & beurre Paleron de bœuf Pâtes Fromage blanc de la ferme Eclair vanille	Jeudi 8 Salade Auvergnate Pané blé emmental Haricots plats Vache Picon Fruit de saison MENU VEGETARIEN	Vendredi 9 Betteraves rouges Sauté de dinde Blé aux petits légumes Mi-chèvre Fruit de saison
Lundi 12 Carottes râpées Gigot d'agneau Courgettes persillées Emmental Semoule au lait	Mardi 13 Macédoine de légumes Gratin de pommes de terre aux champignons Petit Cabray Fruit de saison MENU VEGETARIEN	Mercredi 14 FERIE Fête Nationale	Jeudi 15 Terrine de légumes Dos de colin au curry Riz Petit-suisse aromatisé Fruit de saison	Vendredi 16 Concombres Quenelles de volaille Haricots beurre Morbier Crumble aux pommes
Lundi 19 Céleri rémoulade Boulettes pois chiches Fusilli Edam Compote de fruits MENU VEGETARIEN	Mardi 20 Salade de boulgour Rosbif au jus Julienne de légumes Yaourt nature Fruit de saison	Mercredi 21 Tomates & maïs Pavé de hoki sauce aneth Purée de petits pois Chanteneige Tarte Normande	Jeudi 22 Pizza au fromage Rôti de dinde ou rôti de porc Choux fleurs persillés Coulommiers Fruit de saison	Vendredi 23 Salade Coleslaw Moules Pommes noisettes Cantadou Liégeois chocolat
Lundi 26 Courgettes râpées Escalope de poulet à la moutarde Riz pilaf Saint Paulin Ile flottante	Mardi 27 Poireaux vinaigrette Lasagnes aux légumes P'tit Louis Fruit de saison MENU VEGETARIEN	Mercredi 28 Salade Jurassienne Médaillon de merlu sauce Provençale Semoule & légumes Petit-suisse nature Compote de fruits	Jeudi 29 Melon Sauté de dinde au lait de coco et curry Petits pois / Carottes Brie Beignet à l'abricot	Vendredi 30 Salade Grecque Bœuf Bourguignon Pommes de terre vapeur Madame Loik Ananas au sirop léger

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@groupeides.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, feta
Salade Espagnole: pâtes, olives, poivrons, mozzarella

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