

Menus d'OCTOBRE 2021

Ecoles & centres de loisirs



| | Lundi 4 | Mardi 5 | Mercredi 6 | Jeudi 7 | Vendredi 8 |
|------------------------------|--|--|--|---|--|
| | Salade de pommes de terre Filet de Merlu sauce citronnée Haricots beurre Coulommiers Fruit de saison | Salade Grecque Rôti de dinde au jus Boulgour aux petits légumes Montboissié rouge Cubes de pomme cuite | Feuilleté au fromage Gigot d'agneau au jus Poêlée Gala Yaourt arôme Fruit de saison | Salade Coleslaw Steak haché sauce barbecue Pommes noisettes Gouda Donut sucré MENU USA | Salade verte Spaghettis à la bolognaise végétale Brie Flan caramel MENU VEGETARIEN |
| Semaine du goût assaisonnée | Lentilles vinaigrette à l'ail Roulé végétal blé & pois épicé Brocolis persillés Rondelé au bleu Fruit de saison MENU VEGETARIEN | Endives & noix Rôti de porc ou rôti de dinde à la sauge Pommes boulangères aromatisées au laurier P'tit Cabray Compote pomme cannelle | Chou blanc & feta Cœur de colin sauce oseille Carottes au cumin Comté AOP Lingot aux pommes et aux amandes | Sardines & citron Mijoté de veau au curry Petits pois Fromage blanc du Mont Lassois au miel Fruit de saison | Taboulé à l'orientale Emincé de poulet au paprika Courgettes à l'ail Bûche du Pilat Fruit de saison |
| | Velouté de légumes Sauté d'agneau sauce Marengo Pommes de terre lamelles Tomme Noire Fruit de saison | Céleri rémoulade Boulettes de bœuf à la tomate Semoule & ratatouille Vache Qui Rit Tarte au flan | Concombres vinaigrette Morceau de cuisse de poulet Riz Emmental Mousse au chocolat | Feuilleté hot dog ketchup Filet de Hoki sauce au thym Haricots verts Cantal AOP Fruit de saison | Betteraves à l'orange Lasagnes aux légumes Yaourt nature sucré Dés d'ananas MENU VEGETARIEN |
| Semaine 1 vacances scolaires | Salade de chou rouge Jambon (porc ou dinde) Blé aux petits légumes Saint-Paulin Liégeois vanille | Œufs durs mayonnaise Poitrine de veau farcie Choux-fleurs persillés Cancoillotte Fruit de saison MENU VEGETARIEN | Concombres à la crème Steak de bœuf et lentilles corail Julienne de légumes P'tit Cabray Compote de fruits MENU VEGETARIEN | Salade Niçoise Poisson meunière Duo de courgettes jaunes & vertes Petit-suisse nature Fruit de saison | Soupe des sorcières Nuggets de poulet au sang de vampire Pommes de terre en habit de fantôme Fromage couleur citrouille Cheesecake aux toiles d'araignées HALLOWEEN |

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 Becquard
 21300 CHENOVE
 T. 03 80 52 13 45
 desie@groupeides.fr



Composition des sauces

Feuilleté Hot Dog: saucisse de volaille et ketchup
Lasagnes aux légumes: aubergines, courgettes, poivrons rouges et verts, tomates, sauce béchamel, emmental
Poêlée Gala: carottes, choux-fleurs, brocolis, pois gourmands, romanesco
Salade Coleslaw: chou blanc, carottes
Salade Grecque: concombres, feta, olives noires
Salade Napoli: pâtes tricolores
Salade Niçoise: riz, maïs, tomates, olives vertes
Sauce Marengo: tomates, oignons, jus de viande
Soupe des sorcières: à base de potiron
Taboulé à l'orientale: semoule, tomates, oignons, jus de citron, huile d'olive, persil, menthe, poivre

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