

Menus de SEPTEMBRE 2021

Ecoles & centres de loisirs



Lundi 30 Salade Nelusko Mijoté de veau à la moutarde Haricots verts Fromage des Vignerons Fruit de saison	Mardi 31 Salade Jurassienne Pâtes et haricots rouges façon Chili Tomme Grise Compote de fruits MENU VEGETARIEN	Mercredi 1er Salade Niçoise Cœur de colin sauce poulet Petits pois Emmental Fruit de saison	Jeudi 2 Salade de tomates Rosbif Taboulé Camembert Flan caramel RENTREE 2021	Vendredi 3 Carottes râpées Escalope de poulet au jus Brocolis Yaourt arôme Gâteau Basque
Lundi 6 Saucisson à l'ail ou galantine de volaille Médaillon de merlu sse basquaise Poêlée méridionale Brie Fruit de saison	Mardi 7 Salade Indienne Paupiette de veau au jus Pommes lamelles Coulommiers Mousse au chocolat	Mercredi 8 Betteraves rouges Spaghettis Bolognaise (bœuf) Petit-suisse nature Fruit de saison	Jeudi 9 Taboulé Libanais Colombo d'aiguillettes de poulet Purée de carottes Epoisses frais Carré bavarois fruits rouges MENU CMJ LONGVIC	Vendredi 10 Salade d'endives & noix Quenelles nature sauce Nantua Riz Chanteneige Compote de fruits MENU VEGETARIEN
Lundi 13 Salade de pommes de terre Sauté de porc ou sauté de dinde Haricots beurre Montboissié rouge Fruit de saison	Mardi 14 Radis & beurre Filet de hoki sauce curry Blé aux petits légumes Petit moulé AFH Crème vanille	Mercredi 15 Œufs dur mayonnaise Boulettes tomate mozzarella Poêlée de légumes du soleil Fromage blanc Fruit de saison MENU VEGETARIEN	Jeudi 16 Céleri rémoulade Paleron de bœuf sauce échalotes Coquillettes Gouda Compote de fruits	Vendredi 17 Terrine aux Saint-Jacques & salade verte Poulet sauté au cidre Pommes vapeur Camembert Tarte aux pommes campagnarde MENU NORMAND
Lundi 20 Carottes râpées Rôti de veau au jus Petits pois Tomme Noire Brownie aux noix de pécan	Mardi 21 Pastèque Pané de blé emmental épinards Julienne de légumes Yaourt nature Compote de fruits MENU VEGETARIEN	Mercredi 22 Melon Cordon bleu (dinde) Purée de potiron Mimolette Pêches au sirop MENU AUX COULEURS D'AUTOMNE	Jeudi 23 Pizza tomate fromage Navarin d'agneau Carottes & flageolets Petit-suisse arôme Fruit de saison	Vendredi 24 Haricots verts en vinaigrette Dos de Colin sauce tomate Riz Edam Fruit de saison
Lundi 27 Lentilles à la moutarde à l'ancienne Sauté de canard à l'orange Semoule Vache Qui Rit Fruit de saison	Mardi 28 Salade de chou rouge Paleron de bœuf au jus Frites Saint Paulin Crème au chocolat	Mercredi 29 Salade de riz, maïs, olives noires Brochette de dinde Légumes couscous Saint-Nectaire AOP Fruit de saison	Jeudi 30 Céleri vinaigrette Poisson meunière & ketchup Macaronis P'tit Cabray Eclair vanille	Vendredi 1er Crêpe tomate mozzarella Œufs durs Dubarry Choux fleurs au gratin Yaourt arôme Fruit de saison MENU VEGETARIEN

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.

Composition des sauces

Pasta Primavera: pâtes, brocolis, petits pois, courgettes, champignons, tomates
Pâtes et haricots rouges façon Chili: égrené végétal, maïs, haricots rouges, pâtes, tomates, poivrons, oignons, ail, cumin, origan, coriandre
Poêlée mélange du soleil: oignons, carottes, tomates, courgettes, haricots plats, jeunes carottes, poivrons jaunes et rouges
Poêlée Méridionale: haricots verts, haricots beurre, aubergines, poivrons rouges, oignons
Salade Arlequin: riz jaune, poivrons, olives noires
Salade Auvergnate: lentilles, maïs
Salade Indienne: chou blanc, dés de pommes (fruit), raisins secs
Salade Jurassienne: salade verte, gruyère râpé
Salade Napoli: pâtes tricolores
Salade Nelusko: pommes de terre, betteraves
Salade Niçoise: riz, maïs, tomates, olives vertes
Sauce Basquaise: poivrons
Sauce Nantua: tomate, bisque écrémée
Taboulé Libanais: boulgour, persil, menthe, oignons, tomates, jus de citron, huile d'olive

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



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