

Self Carraz

Lundi 1	Mardi 2	Mercredi 3	Jeudi 4	Vendredi 5
<p>Férialé</p> <p>Toussaint</p>	<p>Salade Coleslaw ou Carottes râpées</p> <p>Cœur de filet de Merlu MSC scc Dieppoise</p> <p>Fusilli ou Lentilles</p> <p>Fromage au choix</p> <p>Flan vanille ou chocolat</p>	<p>Betteraves rouges ou Macédoine de légumes</p> <p>Steak haché au jus</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Fromage au choix</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Demi-pomelos &amp; sucre</p> <p>Jambon de volaille</p> <p>Haricots verts BIO</p> <p>ou Carottes primeurs</p> <p>Fromage au choix</p> <p>Pâtisserie au choix</p>	<p>Œufs durs mayonnaise ou Crêpe au fromage</p> <p>Roulé végétal blé &amp; pois</p> <p>Purée de courges</p> <p>ou Pommes lamelles</p> <p>Laitage au choix</p> <p>Fruit de saison au choix</p> <p>MENU VEGETARIEN</p>
Lundi 8	Mardi 9	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12
<p>Chou rouge ou Poireaux vinaigrette</p> <p>Dos de colin MSC sauce Moutarde</p> <p>Riz BIO Créole</p> <p>ou Tagliatelles</p> <p>Fromage au choix</p> <p>Compote ou cocktail de fruits</p>	<p>Salade de pommes de terre ou Taboulé</p> <p>Sauté de dinde au jus</p> <p>Brocolis BIO</p> <p>ou Ratatouille</p> <p>Fromage au choix</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Carottes râpées ou Betteraves rouges</p> <p>Ravialis BIO</p> <p>aux épinards</p> <p>&amp; à la crème</p> <p>Laitage au choix</p> <p>Pâtisserie au choix</p> <p>MENU VEGETARIEN</p>	<p>Férialé</p> <p>Armistice</p>	<p>Potage</p> <p>Boulettes d'agneau sauce tomate</p> <p>Semoule BIO</p> <p>ou Boulgour à la tomate</p> <p>Fromage au choix</p> <p>Fruit de saison au choix</p>
Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19
<p>Sardines &amp; citron ou Terrine de poisson</p> <p>Chipolatas* certifiées HVE</p> <p>Pommes lamelles ou Pâtes</p> <p>Fromage au choix</p> <p>Fruit de saison au choix</p> <p>* ou saucisse de volaille</p>	<p>Endives &amp; vinaigrette ou Salade Jurassienne</p> <p>Omelette nature</p> <p>Haricots blancs à la tomate</p> <p>ou Haricots rouges</p> <p>Laitage au choix</p> <p>Pâtisserie au choix</p> <p>MENU VEGETARIEN</p>	<p>Pâté de campagne supérieur Breton*</p> <p>ou Terrine de légumes</p> <p>Mijoté de veau</p> <p>Fenouil à la crème</p> <p>ou Brunoise de navets</p> <p>Fromage au choix</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Demi-pomelos &amp; sucre ou Poireaux vinaigrette</p> <p>Filet de Hoki MSC sauce curry</p> <p>Coquillettes BIO</p> <p>ou Semoule</p> <p>Fromage au choix</p> <p>Crème caramel ou vanille</p>	<p>Salade Nelusko ou Salade Bressane</p> <p>Bœuf braisé</p> <p>Choux-fleurs BIO</p> <p>ou Côtes de blettes</p> <p>Fromage au choix</p> <p>Fruit de saison au choix</p>
Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26
<p>Taboulé Libanais</p> <p>Falafels fève &amp; menthe</p> <p>Purée de carottes au cumin</p> <p>Fromage blanc à la cannelle</p> <p>Biscuit spéculoos</p> <p>MENU VEGETARIEN ORIENTAL</p>	<p>Chou blanc ou Céleri rémoulade</p> <p>Poisson meunière</p> <p>Ratatouille cuisinée BIO</p> <p>ou Brocolis</p> <p>Fromage au choix</p> <p>Pâtisserie au choix</p>	<p>Crêpe tomate mozzarella BIO</p> <p>ou Crêpe à l'emmental</p> <p>Sauté d'agneau au jus</p> <p>Flageolets</p> <p>ou Haricots blancs à la tomate</p> <p>Fromage au choix</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Salade verte &amp; vinaigrette</p> <p>Tartiflette</p> <p>(volaille)</p> <p>Fromage</p> <p>à tartiflette</p> <p>Compote ou cocktail de fruits</p> <p>MENU MONTAGNARD</p>	<p>Salade Auvergnate</p> <p>ou Salade de pâtes au Pesto</p> <p>Bœuf Bourguignon BIO</p> <p>Haricots beurre</p> <p>ou Courgettes persillées</p> <p>Fromage au choix</p> <p>Fruit de saison au choix</p>

PAIN BIO tous les jours  
Les produits laitiers, fromages, compotes et crusifiés (ou fruits exotiques) sont d'origine France

DESIE  
1, rue Antoine Bequet  
21300 CHENOVE  
T. 03 80 52 13 45



Composition des sauces

- Salade Auvergnate: lentilles, maïs
- Salade Coleslaw: chou blanc, carottes
- Salade Jurassienne: salader verte, emmental râpé
- Salade Nelusko: pommes de terre, betteraves rouges
- Sauce Dieppoise: fruits de mer, vin blanc crémé
- Taboulé Libanais: boulgour, tomates, oignons, persil, citron, huile d'olive, menthe

Légende

- Produit issu de l'agriculture biologique
- Origine France Garantie
- 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
- Certifié Charte Environnement (Haute Valeur Environnementale)