

Menus de FEVRIER 2022

Ecoles & centres de loisirs



Lundi 31	Mardi 1er	Mercredi 2	Jeudi 3	Vendredi 4
Salade Bressane BIO Pot au feu (bœuf) Coulommiers Fruit local	Endives & noix Emincé de poulet rôti à la moutarde Torsades BIO Bûche du Pilat Compote de fruits	Segments de pampleousse Pané de blé emmental épinards Brocolis fleurette BIO Montboissié Crêpe aux fruits rouges BIO MENU VEGETARIEN	Salade de chou rouge Haché de veau au jus Purée de patate douce Carré Président Liégeois caramel	Pizza au fromage Filet de Hoki lieu MSC sce estragon Haricots beurre Fromage blanc BIO - Ferme Mont Lassois Fruit de saison
Lundi 7	Mardi 8	Mercredi 9	Jeudi 10	Vendredi 11
Céleri rémoulade Œufs durs BIO béchamel Riz BIO P'tit Louis coque Crème vanille MENU VEGETARIEN	Salade Auvergnate Rôti de porc ou rôti de dinde au curry Poêlée de légumes Gouda Fruit de saison BIO	Salade Coleslaw Cœur de Merlu MSC sauce basilic Coquillettes BIO Mini-cabrette Tarte au flan	Salade Nelusko BIO Mijoté de veau au poivre Petits pois Yaourt nature Fruit de saison	Salade verte & vinaigrette Steak haché au jus Pommes noisettes & ketchup Camembert Compote de fruits
Lundi 14	Mardi 15	Mercredi 16	Jeudi 17	Vendredi 18
Taboulé BIO Sauté de dinde sauce moutarde Choux-fleurs BIO gratinés Emmental Fruit de saison	Céleri rémoulade Pané blé emmental épinards Riz à la tomate Mi-chèvre Gâteau Basque MENU VEGETARIEN	Nem aux légumes Gigot d'agneau Carottes rondelles BIO Petit-suisse nature au sucre de canne Fruit de saison	Salade de chou blanc Spaghettis Bolognaise (Bœuf) Brie Flan chocolat	Potage Poisson meunière Haricots verts BIO Petit moulé ail & fines herbes Fruit local
Lundi 21	Mardi 22	Mercredi 23	Jeudi 24	Vendredi 25
Salade verte Tartiflette (volaille) Fromage à tartiflette Compote de fruits BIO	Carottes râpées BIO Filet de colin lieu MSC sauce aneth Riz BIO Mimolette Poire cuite au chocolat	Feuilleté fromage Poirine de veau farcie Jardinière de légumes Saint Paulin Fruit de saison certifié	Betteraves rouges et Echalottes Bœuf Stroganoff Frites Yaourt nature Fruit de saison	Salade Napoli Tarte chèvre tomate Ratatouille Cancoillotte Far Breton MENU VEGETARIEN

Semaine 1 vacances scolaires

Semaine 2 vacances scolaires

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)

Composition des plats

- Salade Bressane:** blé BIO, maïs, petits pois
- Salade Auvergnate:** lentilles, maïs
- Salade Coleslaw:** chou blanc, carottes de région
- Salade Napoli:** salade de pâtes tricolores
- Salade Nelusko:** pommes de terre, betteraves rouges
- Sauce Stroganoff:** oignons, échalotes, persil, champignons, vin blanc, concentré de tomates, crème fraîche, paprika.

PAIN BIO tous les jours

Les produits laitiers, fromages, compotes et crudités (or fruits exotiques) sont d'origine **France**



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