

Menus de FEVRIER 2022

Restauration self CARRAZ



Lundi 31	Mardi 1er	Mercredi 2	Jeudi 3	Vendredi 4
<p>Salade Bressane BIO </p> <p>ou Salade de cocos</p> <p> Pot au feu </p> <p>(bœuf)</p> <p>Coulommiers</p> <p>ou autre fromage au choix</p> <p>Fruit local au choix </p>	<p>Endives & noix </p> <p>ou Salade verte</p> <p>Emincé de poulet rôti à la moutarde</p> <p>Torsades BIO </p> <p>Semoule</p> <p>Bûche du Pilat</p> <p>ou autre fromage au choix</p> <p>Compote ou cocktail de fruits</p>		<p>Salade de chou rouge </p> <p>ou Carottes râpées</p> <p>Haché de veau au jus</p> <p>Purée de patate douce </p> <p>ou Lentilles</p> <p>Carré Président</p> <p>ou autre fromage au choix</p> <p>Liégeois caramel ou chocolat</p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>ou Tarte fromage</p> <p>Filet de Hoki lieu MSC sce estragon </p> <p> Haricots beurre</p> <p>ou ratatouille</p> <p>Fromage blanc BIO - Ferme Mont Lassois </p> <p>ou autre laitage au choix</p> <p>Fruit de saison au choix </p>
Lundi 7	Mardi 8	Mercredi 9	Jeudi 10	Vendredi 11
<p>Céleri rémoulade </p> <p>ou Betteraves rouges</p> <p> Œufs durs BIO béchamel </p> <p>Riz BIO </p> <p>ou semoule</p> <p>P'tit Louis coque</p> <p>ou autre fromage au choix</p> <p>Crème vanille ou chocolat</p> <p> MENU VEGETARIEN</p>	<p>Salade Auvergnate</p> <p>ou Taboulé</p> <p> Rôti de porc ou rôti de dinde au curry </p> <p>Poêlée de légumes </p> <p>ou jardinière de légumes</p> <p>Gouda</p> <p>ou autre fromage au choix</p> <p> Fruit de saison BIO au choix </p> <p> MENU VEGETARIEN</p>		<p>Salade Nelusko BIO </p> <p>ou Salade Mathieu </p> <p> Mijoté de veau au poivre</p> <p> Petits pois</p> <p>ou carottes primeures</p> <p>Yaourt nature</p> <p>ou autre laitage au choix</p> <p>Fruit de saison au choix </p>	<p>Salade verte & vinaigrette </p> <p>ou Radis / beurre</p> <p> Steak haché au jus</p> <p>Pommes noisettes & ketchup</p> <p>ou frites</p> <p>Camembert</p> <p>ou autre fromage au choix</p> <p>Compote ou cocktail de fruits</p>
Lundi 14	Mardi 15	Mercredi 16	Jeudi 17	Vendredi 18
<p>Taboulé BIO </p> <p>ou Sardines</p> <p> Sauté de dinde sauce moutarde</p> <p> Choux-fleurs BIO gratinés </p> <p>ou haricots beurre</p> <p>Emmental</p> <p>ou autre fromage au choix</p> <p>Fruit de saison au choix </p>	<p>Céleri rémoulade </p> <p>ou Macédoine</p> <p>Paré blé emmental épinards</p> <p>Riz à la tomate</p> <p>ou Haricots rouges</p> <p>Mi-chèvre</p> <p>ou autre fromage au choix</p> <p>Gâteau Basque </p> <p>ou autre pâtisserie au choix</p> <p> MENU VEGETARIEN</p>		<p>Salade de chou blanc </p> <p>ou Salade verte</p> <p>Spaghettis Bolognaise</p> <p> (Bœuf)</p> <p>Brie</p> <p>ou autre fromage au choix</p> <p>Flan chocolat ou autre dessert lacté</p>	<p>Potage</p> <p>ou Rosette (porc)</p> <p>Poisson meunière</p> <p>Haricots verts BIO </p> <p>ou carottes primeurs</p> <p>Petit moulé ail & fines herbes</p> <p>ou autre fromage au choix</p> <p>Fruit local au choix </p>
Lundi 21	Mardi 22	Mercredi 23	Jeudi 24	Vendredi 25
<p>Salade verte </p> <p>ou Céleri rémoulade</p> <p>Tartiflette</p> <p> (volaille)</p> <p>Fromage à tartiflette</p> <p>Compote de fruits BIO ou cocktail de fruits </p>	<p> Carottes râpées BIO </p> <p>ou Radis / beurre</p> <p>Filet de colin lieu MSC sauce aneth </p> <p>Riz BIO </p> <p>ou petits pois</p> <p>Mimolette</p> <p>ou autre fromage au choix</p> <p>Poire cuite au chocolat </p> <p>ou compote de fruits</p>		<p> Betteraves rouges cubes et échalotes </p> <p>ou Salade Haricots beurre</p> <p> Bœuf Stroganoff</p> <p>Frites</p> <p>ou flageolets</p> <p>Yaourt nature</p> <p>ou autre laitage au choix</p> <p>Fruit de saison au choix </p>	<p>Salade Napoli</p> <p>ou Taboulé</p> <p>Tarte chèvre tomate</p> <p>Ratatouille </p> <p>ou jardinière de légumes</p> <p>Cancoillotte </p> <p>ou autre fromage au choix</p> <p>Far Breton ou pâtisserie au choix</p> <p> MENU VEGETARIEN</p>

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

PAIN BIO tous les jours

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

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