

Menus de JUIN 2022

Ecoles & centres de loisirs



Lundi 6	Mardi 7	Mercredi 8	Jeudi 9	Vendredi 10
Céleri rémoulade Hachis végétal Coulommiers Compote pomme fraise MENU VEGETARIEN	Courgettes en salade Sauté de porc ou sauté de dinde Fusilli Cancoillotte Pomme cuite	Salade de pomme de terre Poisson meunière Petits pois / carottes Petit moulé nature Fruit de saison	Betteraves cuites cubes Boulettes d'agneau au jus Flageolets Tomme noire Crêpe choco noisettes	Taboulé Tresse de volaille forestière Salade verte Yaourt arôme Fruit de saison
Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17
Carottes râpées Gigot d'agneau Pommes vapeur Saint Nectaire AOP Mousse au chocolat	Crêpe champignons Tomates farcies végétariennes Riz Mini cabrette Fruit de saison MENU VEGETARIEN	Œufs durs Steak haché au jus Epinards à la crème Fromage blanc Fruit de saison	Chou blanc Escalope de poulet à la crème Purée de courgettes P'tit Louis Tarte au flan	Salade Grecque Lasagnes au saumon Vache Qui Rit Pêches au sirop léger
Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24
Melon Rosbif / cornichons Salade de p.terre et tomates Carré frais Crème dessert VOILA L'ÉTÉ !!!	Salade de lentilles Pâtes au pesto vert & parmesan Edam Fruit de saison MENU VEGETARIEN	Salade verte et fromage râpé Paupiette de veau Flageolets Munster AOP Tarte aux fruits rouges	Radis et beurre Filet de colin sauce Aurore Pommes noisettes Chanteneige Compote de fruits	Betteraves crues rapées Haut de cuisse de poulet Haricots beurre Yaourt nature Fruit de saison
Lundi 27	Mardi 28	Mercredi 29	Jeudi 30	Vendredi 1
Choux blancs / carottes râpées Rôti de dinde Poêlée Gala Brie Fruit de saison	Tomates & ciboulette Paëlla Cubes poisson Tomme Grise Crème vanille	Céleri vinaigrette Bœuf braisé Purée de carottes Gouda semoule au caramel	Salade de pâtes tricolores Crispidor au fromage Haricots verts Petit moulé AFH Fruit de saison MENU VEGETARIEN	JUILLET Pastèque Jambon de porc ou volaille Salade de pommes de terre Yaourt à boire Donuts sucré MENU FROID
Lundi 4	Mardi 5	Mercredi 6	Jeudi 7	Vendredi 8
Carottes râpées Filet de colin-lieu Riz Chanteneige fouetté Flan vanille nappé caramel	Haricots beurre en salade Sausisse de volaille Lentilles à la dijonnaise Petit suisse nature Fruit de saison	Melon Boulettes de blé façon thai Spaghettis à la tomate Parmesan AOP à répandre Crêpe aux fruits rouges	Tomates cerise Sandwich au thon crudité Chips Camembert portion Fruit de saison ET SI ON MANGEAIT DANS LA COUR ?	BONNES VACANCES

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
- Produit de saison
- MSC (Marine Stewardship Council) pêche durable
- Certifié Charte Environnement (Haute Valeur Environnementale)

Composition des plats

Hachis végétal : carottes, haricots rouges, fèves, poivrons oignons, moutarde, pommes de terre, chapelure au persil
Tresse de volaille forestière: filet de de poulet cuit, crème fraîche, champignons, purée de cèpes, champignons, oignons, dans une pate feuilletée.
Tomate farcie végétarienne : tomates, ail et persil, soja, oignons, épices.
Crispidor au fromage : emmental et pomme de terre enrobés
Boulette de blé façon thai : blé, champignons noirs, de coriandre, de citronnelle et d'épices.
Sauce au pesto : basilic, pignon de pains
Sauce aurore : béchamel, tomate.
Salade Grecque : concombres, tomates et dés de féta

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

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

