

Menus de MAI 2022

Ecoles & centres de loisirs



Lundi 2	Mardi 3	Mercredi 4	Jeudi 5	Vendredi 6
Taboulé Rosbif VBF au jus Courgettes en gratin Petit moulé AFH Fruit de saison	Tomates & ciboulette Rôti de volaille à la crème Carottes rondelles Carré frais Tarte aux fruits rouges	Macédoine Paupiette de veau sauce forestière Riz Rondelé nature Fruit de saison	Betteraves rouges cuites Boulettes à la mozzarella Jardinière de légumes pommes de terre Brie Fruit de saison MENU VEGETARIEN	Céleri rémoulade Batonnets de poisson pané Torsades Edam Liégeois vanille
Lundi 9	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
Carottes râpées Paleron de bœuf VBF Gratin de choux fleurs Cantal AOP Compote pommes-fraise	Salade Jurassienne Moules marinières Frites Coulommiers Crème dessert praliné	Maquereau à la tomate Cuisse de poulet Haricots beurre Yaourt arôme Fruit de saison	Œufs durs Pâtes Boulettes soja tomate basilic Camembert Fruit de saison MENU VEGETARIEN	Endives en salade Sauté de porc Franc-Comtois ou Sauté de dinde Petits pois / Carottes Chavroux Tarte au chocolat
Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20
Radis & beurre Filet de Hoki citronnée Riz Bûche du pilat Cocktail de fruits	Lentilles à la moutarde ancienne Escalope de volaille Epinards Mimolette AOP Fruit de saison	Demi-pomelos & sucre Sauté de bœuf VBF Pommes boulangères Mi-chèvre Crème caramel	Concombres Nuggets de blé Poêlée méridionale Fromage blanc de la ferme Gaufre de Bruxelles au sucre glace MENU VEGETARIEN	Terrine de légumes Steak haché VBF Brocolis Emmental Fruit de saison
Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27
Salade concombre feta Paëlla (poisson) Gouda Pain "Juliette" Tiramisu Menu européen créé par le Conseil Municipal Junior	Rosette (porc) ou galantine de volaille Salade de riz au thon & crudités Yaourt arôme Fruit de saison MENU FROID	Salade de pommes de terre Gigot d'agneau sauce tomate Haricots verts Gouda Abricots au sirop léger	FERIE (JEUDI ASCENSION)	PONT DE L'ASCENSION
Lundi 30	Mardi 31	Mercredi 01	Jeudi 02	Vendredi 03
Chou blanc & pommes Médaille de merlu sauce ciboulette Riz Camembert Liégeois vanille	Macédoine de légumes Rissollette de veau Haricots beurre Chantailou AFH Fruit de saison	Concombres & ciboulette Raviolis aux 4 fromages Yaourt nature sucré Eclair chocolat MENU VEGETARIEN	Carottes râpées Sauté de bœuf VBF Purée de pommes de terre Mimolette Pomme cuite	Feuilleté Jardinier Jambon de dinde sauce Morvandelle Petits pois Saint Paulin Fruit de saison

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

- Sauce forestière** : champignons, oignons
- Sauce marinère** : vin blanc, fumet de poisson, oignons, persil
- Sauce morvandelle** : vin blanc, champignons, échalote
- Feuilleté jardinier** : courgettes, carottes, choux fleurs
- Poêlée Méridionale** : Haricots verts coupés, haricots beurre coupés, aubergines, poivrons rouges, oignons
- Ravioli aux 4 fromages** : ricotta, emmental, fromage frais et fromage à pâte molle,

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@groupeides.fr

