

Menus de MAI 2022

Self Carraz



Lundi 2	Mardi 3	Mercredi 4	Jeudi 5	Vendredi 6
Taboulé Salade de p.de,terre Rosbif VBF au jus Courgettes en gratin Brocolis Fromages au choix Fruit de saison au choix	Tomates & ciboulette Segments de pomelos Rôti de volaille à la crème Carottes rondelles Haricots plats Fromages bio au choix Tarte aux fruits rouges ou autre pâtisserie		Betteraves rouges cuites Salade de lentilles Boulettes à la mozzarella Jardinière de légumes pommes de terre Fromages au choix Fruit de saison bio au choix MENU VEGETARIEN	Céleri rémoulade Salade de radis émincés Batonnets de poisson pané Torsades Flageolets Fromages bio au choix Liégeois vanille ou chocolat
Lundi 9	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
Carottes râpées Salade de tomates Paleron de bœuf VBF Gratin de choux fleurs Carottes primeurs Fromages au choix Compote pommes-fraise ou cocktail de fruits	Salade Jurassienne Salade de champignons aillés Moules marinières Frites Fromages au choix Crème dessert praliné ou vanille		Œufs durs Taboulé Pâtes Boulettes soja tomate basilic Pommes vapeurs Fromages bio au choix Fruit de saison bio au choix MENU VEGETARIEN	Endives en salade Salade Grecque Sauté de porc Franc-Comtois ou Sauté de dinde Petits pois Carottes Fromages au choix Tarte au chocolat ou autre pâtisserie
Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20
Radis & beurre Salade verte Filet de hoki sce citronnée Riz Semoule Fromages au choix Cocktail de fruits ou compote	Lentilles à la moutarde ancienne Quiche aux légumes Escalope de volaille Epinards Courgettes persillées Fromages au choix Fruit de saison bio au choix		Concombres Betteraves râpées Nuggets de blé Poêlée méridionale Fromage blanc de la ferme Gaufre de Bruxelles ou autre pâtisserie MENU VEGETARIEN	Terrine de légumes Terrine marché de provence Steak haché VBF Brocolis Gratin de poireaux béchamel Fromages au choix Fruit de saison au choix
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) Galantine de volaille Salade de riz au thon & crudités Salade de p.de,terre Fromage au choix Fruit de saison au choix MENU FROID		FERIE (JEUDI ASCENSION)	PONT DE L'ASCENSION
Lundi 30	Mardi 31	Mercredi 01	Jeudi 02	Vendredi 03
Chou blanc & pommes Segments de pomelos Médaille de merlu sauce ciboulette Riz Pâtes Fromages au choix Liégeois vanille ou chocolat	Macédoine de légumes Sardines & beurre Rissollette de veau Haricots beurre Haricots verts Fromages au choix Fruit de saison bio au choix	JUIN	Carottes râpées Salade tomates & mais Sauté de bœuf VBF Purée de pommes de terre Purée de céleri Fromages au choix Pomme cuite ou poire cuite	Feuilleté Jardinier Salade Napoli Jambon de dinde sauce Morvandelle Petits pois Flageolets Fromages au choix Fruit de saison bio au choix

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 marinière** : 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
- Savioli 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 Becquerel
 21300 CHENOVE
 T. 03 80 52 13 45
 desie@groupedes.fr

