













Menus de AOUT 2022

Accueil de loisirs

Lundi 1	Mardi 2	Mercredi 3	Jeudi 4	Vendredi 5
Lundi 8	Mardi 9	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12
Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19
Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26
<p>Melon </p> <p>Sauté de veau Marengo</p> <p>Courgettes </p> <p>Bûche du Pilat</p> <p>Compote de fruits </p>	<p>Salade de tomates</p> <p>Thon émietté</p> <p>Salade de riz </p> <p>Chavroux</p> <p>Liégeois vanille</p> <p>MENU FROID</p>	<p>Salade Mathieu</p> <p> Paleron de bœuf au jus</p> <p>Gratin de choux fleurs</p> <p>Yaourt arôme</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade de concombres </p> <p> Chipolatas ou saucisse de volaille</p> <p>Lentilles à la dijonnaise</p> <p> Fromage blanc Lassois </p> <p>Donuts</p>	<p>Betteraves rouges rapées </p> <p>Lasagnes</p> <p>aux légumes</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Pomme cuite </p> <p> MENU VEGETARIEN</p>
Lundi 29	Mardi 30	Mercredi 31		
<p>Salade de blé</p> <p>Haché végétal</p> <p>Riz et courgettes façon moussaka</p> <p>Mimolette </p> <p>Fruit de saison </p> <p> MENU VEGETARIEN</p>	<p>Salade de tomates</p> <p>Roti de dinde</p> <p>Haricots verts</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Pâtisserie</p>	<p></p>		

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
-  HVE Haute Valeur Environnementale ou
-  CE2 Certification Environnementale niveau 2

Composition des plats

- Boulettes de blé thaï** : base de protéines de blé, de champignons noirs, de coriandre, de citronnelle et d'épices
- Pané blé emmental**: base de protéines de blé, d'emmental, d'épinards, oignons, épices, enrobé de chapelune, millet, graines de potiron, graine de lin)
- Tarte aux légumes** : carottes, tomates séchées, courgettes, petits pois et emmental dés de poisson, courgettes, aubergines grillées, oignons, tomates, citron, épices colombo, ail
- Salade Mathieu** : pommes de terre et haricots verts
- Salade Coleslaw** : carottes râpées et choux blancs émincés
- Salade provençale** : concombres, tomates, olives noires en rondelles,

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@groupeides.fr