








Menus de JUILLET 2022

Accueil de loisirs M.M.E.L. - CARRAZ

Lundi 4	Mardi 5	Mercredi 6	Jeudi 7	Vendredi 8
				Tarte 3 fromages Omelette Brocolis Tartare ail et fines herbes Fruit de saison
Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15
Taboulé Sauté de porc IGP ou dinde Gratin de courgettes Cancoillotte Fruit de saison	Salade de pommes de terre Pané de blé épinard emmental Haricots plats Mi- chèvre Fruit de saison  MENU VEGETARIEN	Betteraves crues râpées Filet de Hoki Ratatouille Fromage blanc Pâtisserie	 FERIE	Pastèque Jambon de dinde Salade lentilles / échalote Emmental Cocktail de fruits MENU FROID
Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22
Macédoine de légumes Couscous BIO aux légumes Délice au camembert Fruit de saison  MENU VEGETARIEN	Salade courgettes & Fêta Quenelles de veau Riz Rondelé ail et fines herbes Tarte aux Pommes	Salade de pâtes tricolores Rosbif Salade de tomates Tomme blanche Fruit de saison MENU FROID	Feuilleté au fromage Filet de Merlu au citron Haricots verts Petit suisses aromatisé Fruit de saison	Melon Escalope de poulet à la crème Carottes rondelles Morbier Crème dessert
Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 29
Maquereau à la tomate Roti de dinde Garniture de légumes Vache qui Rit Fruit de saison	Salade Mathieu Œufs durs Salade Coleslaw Brie Fruit de saison MENU FROID	Salade verte Sauté de veau aux olives Haricots beurre Yaourt vanille Abricots au sirop	Pastèque Tarte aux légumes Fusilli Edam Compote de fruits  MENU VEGETARIEN	Salade Provençale Brandade de poisson Cantadou Ile flottante

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

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 chapelure, 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


Garniture de légumes : petits pois, haricots verts coupes, carottes, navets

Salade Mathieu : pommes de terre et haricots verts

Salade Coleslaw : carottes râpées et choux blancs émincés

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