

Menus de AOUT 2022

Accueil de loisirs

Lundi 1	Mardi 2	Mercredi 3	Jeudi 4	Vendredi 5
Betteraves rouges Paupiette de veau Carottes rondelles Fromage blanc Fruit de saison	Radis croque au sel Haut de cuisse de poulet Petits pois Saint Nectaire Crème dessert	Crêpe tomate mozzarella Galette de lentilles vertes Ratatouille Coulommiers Fruit de saison MENU VEGETARIEN	Concombres bulgares Roulé de surimi / mayonnaise Salade de Californie Tomme noire Eclair chocolat MENU FROID	Sardines / citron Pizza texane (bœuf) Salade verte Mi-chèvre Fruit de saison
Lundi 8	Mardi 9	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12
Salade de lentilles / Maïs Gigot d'agneau Haricots verts Petit moulé ail et fines herbes Fruit de saison	Salade de tomates Samoussas de légumes Riz cantonais Carré frais Flan nappé caramel MENU VEGETARIEN	Salade de pommes de terre Jambon braisé (porc ou volaille) Gratin de courgettes Emmental Fruit de saison	Pastèque Médaillon de merlu Jardinière de légumes Camembert tarte grillée aux abricots	Salade d'haricots beurre Roti de volaille Taboulé Edam Fruit de saison MENU FROID
Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19
FERIE	Radis croque au sel Sauté de dinde aux olives Pommes boulangères Rondelé nature Compote de pêches	Carottes râpées Rosbif / cornichon Salade de pâtes tricolores Vache qui Rit Far aux pruneaux MENU FROID	Terrine de légumes Tortilla pommes de terre oignon Poelée de légumes gala Brie Fruit de saison MENU VEGETARIEN	Taboulé Gourmet de colin pané Ratatouille Cantal Fruit de saison
Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26
Melon Sauté de veau Marengo Courgettes Bûche du Pilat Compote de fruits	Salade de tomates Thon émietté Salade de riz Chavroux Liégeois vanille MENU FROID	Salade Mathieu Paleron de boeuf au jus Gratin de choux fleurs Yaourt arôme Fruit de saison	Salade de concombres Chipolatas ou saucisse de volaille Lentilles à la dijonnaise Fromage blanc Lassois Donuts	Betteraves rouges rapées Lasagnes aux légumes Saint Paulin Pomme cuite MENU VEGETARIEN
Lundi 29	Mardi 30	Mercredi 31		
Salade de blé Haché végétal Riz et courgettes façon moussaka Mimolette Fruit de saison MENU VEGETARIEN	Salade de tomates Roti de dinde Haricots verts Yaourt nature sucré Pâtisserie	Centre fermé		

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
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