

Menus de SEPTEMBRE 2022

SELF CARRAZ (entrée, fromage et dessert au choix)



Lundi 29	Mardi 30	Mercredi 31	Jeudi 1	Vendredi 2
			<p>Macédoine de légumes ou sardines / citron</p> <p>Lasagnes bolognaises </p> <p>(100% pur bœuf) </p> <p>Fromage blanc ou laitage au choix</p> <p>Fruit de saison au choix </p>	<p>Carottes râpées / maïs ou Taboulé </p> <p>Poisson meunière </p> <p>Poêlée méridionale </p> <p>Emmental ou mimolette </p> <p>Cocktail de fruits ou fruit au choix </p>

BONNE RENTREE !

Lundi 5	Mardi 6	Mercredi 7	Jeudi 8	Vendredi 9
<p>Salade Indienne ou salade de tomates</p> <p>Bœuf bourguignon </p> <p>Petits pois</p> <p>Brie ou fromage à tartiner</p> <p>Fruit de saison au choix </p>	<p>Courgettes râpées ou bettraves rouges râpées </p> <p>Filet de Colin </p> <p>Pommes lamelles </p> <p>Carré frais ou petit suisse </p> <p>Fruit de saison au choix </p>		<p>Salade Napoli ou salade de pommes de terre</p> <p>Aiguillette de poulet à la crème </p> <p>Carottes </p> <p>Fromage des Vignerons ou tomme blanche </p> <p>Compote de fruits au choix </p>	<p>Salade de concombres ou salade verte </p> <p>Quenelles nature sauce Nantua </p> <p>Riz </p> <p>Tomme noire ou Camembert</p> <p>Eclair chocolat ou autre pâtisserie au choix</p> <p>MENU VEGETARIEN </p>

Lundi 12	Mardi 13	Mercredi 14	Jeudi 15	Vendredi 16
<p>Salade de lentilles / maïs ou salade Nelusko</p> <p>Sauté de porc ou sauté de dinde </p> <p>Haricots beurre </p> <p>Montboissié rouge ou Gouda</p> <p>Fruit de saison au choix </p>	<p>Salade verte ou demi pomelos </p> <p>Omelette à la tomate </p> <p>Coquillettes </p> <p>et fromage râpé</p> <p>Crème vanille ou autre dessert lacté au choix</p>		<p>Salade de pommes de terre ou taboulé</p> <p>Roti de volaille </p> <p>Epinards</p> <p>Coulommiers ou fromage blanc</p> <p>Clafoutis cerise ou autre pâtisserie au choix</p>	<p>Haricots vert en vinaigrette ou macédoine de légumes </p> <p>Dos de colin sauce tomate </p> <p>Frites</p> <p>Edam ou fromage à tartiner</p> <p>Fruit de saison au choix </p>

Lundi 19	Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22	Vendredi 23
<p>Radis beurre ou salade verte </p> <p>Rôti de veau au jus </p> <p>Petits pois</p> <p>Saint Paulin ou yaourt nature</p> <p>Brownies aux noix de pécan ou autre pâtisserie au choix</p>	<p>Salade Viking ou salade de chou</p> <p>Pané de blé emmental épinards</p> <p>Gratin de courgettes </p> <p>Rondelé AFH ou Emmental </p> <p>Cocktail de fruits au choix</p> <p>MENU VEGETARIEN </p>		<p>Macédoine de légumes ou salade de tomates</p> <p>Filet de Hoki </p> <p>Macaronis </p> <p>Petits Suisses arôme ou Camembert</p> <p>Fruit de saison au choix </p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Cordon bleu de volaille</p> <p>Purée de potiron </p> <p>Mimolette</p> <p>Compote de pomme / canelle</p>

Lundi 26	Mardi 27	Mercredi 28	Jeudi 29	Vendredi 30
<p>Bettraves râpées ou salade d'haricots beurre </p> <p>Paleron de bœuf au jus </p> <p>Lentilles à la Dijonnaise</p> <p>Camembert ou petit suisse</p> <p>Fruit de saison au choix </p>	<p>Salade Grecque ou radis beurre</p> <p>Filet de colin sauce estragon </p> <p>Blé tendre </p> <p>Vache qui rit ou tomme blanche</p> <p>Crème au chocolat ou autre dessert lacté au choix</p>		<p>Céleri vinaigrette ou sardines </p> <p>Boulettes d'agneau</p> <p>Semoule et légumes </p> <p>Fromage frais de chèvre ou Saint Nectaire</p> <p>Tarte aux pommes ou autre pâtisserie au choix</p>	<p>Crêpe tomate mozzarella ou crêpe aux champignons</p> <p>Œufs durs Dubarry </p> <p>Choux fleurs au gratin</p> <p>Yaourt nature ou autre laitage au choix </p> <p>Fruit de saison au choix </p> <p>MENU VEGETARIEN </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
- Produit de saison
- MSC (Marine Stewardship Council) pêche durable
- Certifié Charte Environnement (Haute Valeur Environnementale)

Composition des plats

- 02/09 Poêlée Méridionale** : Haricots verts coupés, haricots beurre coupés, aubergines, poivrons rouges, oignons
- 05/09 Salade indienne** : choux blanc, pommes(fruit), raisins secs
- 08/09 Salade Napoli** : Torsades tricolores, olives noires
- 09/09 Sauce nantua** : Bisque de homard, crème, tomates
- 12/09 Salade nelusko** : Pommes de terre et bettraves rouges
- 20/09 Salade viking** : haricots blancs, tomates, oignons
- 27/09 Salade Grecque** : Concombres, féta, olives noires

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@groupeidees.fr

