

Menus de JANVIER 2023

Ecoles & centres de loisirs



Lundi 2	Mardi 3	Mercredi 4	Jeudi 5	Vendredi 6
<b>Salade de choux blanc</b> Sauté de volaille sauce Marengo Petits pois Bûche du pilat Fruit de saison	Salade de blé P'tit brin veau emmental Haricots verts Vache Picon Fruit de saison	<b>Macédoine de légumes</b> <b>Filet de Colin MSC</b> Purée de pommes de terre Tomme noire Fruit de saison	Salade de pommes de terre Daube de bœuf <b>Duo de carottes</b> Coulommiers Compote de pommes	<b>Potage mouliné 7légumes*</b> Chili sin carne aux épices mexicaines Yaourt nature Galette des Rois <b>MENU VEGETARIEN</b>
Lundi 9	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
Salade Napoli* Sauté de veau aux olives Choux fleurs Cancoillotte Fruit de saison	<b>Céleri rémoulade</b> <b>Boulettes de pois chiche</b> poivrons cumin Semoule aux légumes Fromage blanc Compote de fruit <b>MENU VEGETARIEN</b>	<b>Salade Nelusko*</b> Steak haché Epinards Yaourt arôme Galette des Rois	<b>Salade choux rouges</b> <b>Médailon de Merlu MSC</b> nature / citron Purée de potiron Saint Paulin Liégeois vanille	Salade d'haricot beurre <b>Sauté de porc</b> (ou de dinde) à la moutarde ancienne Lentilles Camembert Fruit de saison
Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20
<b>Carottes râpées</b> Omelette Pommes boulangères Emmental Cocktail de fruits	Poireaux vinaigrette <b>Gratin de Colin</b> et fruits de mer Spaghettis Petit suisse nature Fruit de saison	Pizza au fromage Gigot d'agneau au jus (origine UE ou NZ) Haricots verts et flageolets Yaourt nature Fruit de saison	Taboulé Haut de cuisse poulet (Elementaire) ou Emincé de poulet (Maternelle) Brocolis Montboissié Fruit de saison	Endives et bleu Samoussa de légumes Riz et Poêlée asiatique Tarte ananas et coco <b>MENU VEGETARIEN</b> <b>NOUVEL AN CHINOIS</b>
Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27
Salade de pommes de terre Pané blé emmental épinards Carottes Vichy Fromage blanc Fruit de saison <b>MENU VEGETARIEN</b>	Salade verte Paleron de bœuf Frites Gouda Compote de fruits	<b>Salade de choux blancs</b> Cordon bleu de volaille Petits pois Camembert Cocktail de fruits	<b>Potage mouliné 7légumes*</b> <b>Choucroute</b> (viande de porc ou volaille, chou et pommes vapeur) Rondelé AFH Tarte aux pommes	Salade auvergnate Filet de poisson blanc meunière Haricots verts Tomme blanche Fruit de saison

**Légende**

- 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
- Issu du commerce équitable
- Produit de saison
- MSC (Marine Stewardship Council) pêche durable
- Certifié Charte Environnement

**Composition des plats (\*)**

02 Sauce Marengo : tomates, oignons, jus de viande

04 et 26 Potage mouliné 7légumes : carottes, poireaux, céleri rave et branches, choux fleurs, navets, haricots et petits pois

05 Salade Nelusko : betteraves rouges, pommes de terre

06 Chili sin carne : haricots rouges, tomates, poivrons, quinoa, échalote oignon, cheddar, huile d'olives, maïs, crème, herbes aromatiques

09 Salade Napoli : pâtes tricolores, maïs, olives vertes et noires

20 Poêlée asiatique : carottes rouges et jaunes, courgettes, pousse mango, champignons noirs, fèves de soja

27 Salade Auvergnate : lentilles, maïs

**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