

Menus de FEVRIER 2023

Self élémentaire CARRAZ



| | Lundi 30/01 | Mardi 31/01 | Mercredi 1 | Jeudi 2 | Vendredi 3 |
|---------------------------------|--|---|-------------|---|---|
| | <p>Terrine de légumes ou terrine de poisson</p> <p>Emincé de poulet rôti</p> <p>Semoule et légumes couscous</p> <p>Carré frais ou autre laitage</p> <p>Fruit de saison au choix</p> | <p>* Salade de blé colorée ou Salade de lentilles</p> <p>Bœuf Bourguignon BFC</p> <p>Gratin Choux fleurs et rapé</p> <p>Petit suisse ou autre laitage</p> <p>Fruit de saison au choix</p> | | <p>*Salade Nelusko ou Macédoine de légumes</p> <p>Filet de Hoky</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Yaourt nature ou autre laitage</p> <p>Crêpe au chocolat (chandeleur)</p> | <p>Carottes râpées ou Céleri rémoulade</p> <p>Nuggets de blé et ketchup</p> <p>Frites</p> <p>Cancoillotte ou autre laitage</p> <p>Fruit de saison au choix</p> <p>MENU VEGETARIEN</p> |
| | Lundi 6 | Mardi 7 | Mercredi 8 | Jeudi 9 | Vendredi 10 |
| 1ère semaine vacances scolaires | | BONNES | | VACANCES | |
| | Lundi 13 | Mardi 14 | Mercredi 15 | Jeudi 16 | Vendredi 17 |
| 2ème semaine vacances scolaires | | | | | |
| | Lundi 20 | Mardi 21 | Mercredi 22 | Jeudi 23 | Vendredi 24 |
| | <p>Salade d'endives ou betteraves rouges</p> <p>Pot-au-feu (Paleron de bœuf VBF et légumes)</p> <p>Edam ou autre laitage au choix</p> <p>Fruit de saison au choix</p> | <p>Salade verte ou céleri rémoulade</p> <p>Filet de Colin sauce Curry</p> <p>*Riz Arc-en-Ciel</p> <p>Chèvre frais ou autre laitage</p> <p>Beignet parfum au choix</p> <p>MARDI GRAS</p> | | <p>Crêpe tomate / mozzarella ou crêpe au fromage</p> <p>Escalope volaille à la crème</p> <p>Carottes persillés</p> <p>Fromage blanc ou laitage</p> <p>Fruit de saison au choix</p> | <p>* Potage Bonne Femme ou Macédoine de légumes</p> <p>Sauté de porc à la moutarde</p> <p>Lentilles</p> <p>Saint Paulin ou autre laitage</p> <p>Fruit de saison au choix</p> |

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 (Haute Valeur Environnementale)

Composition des plats (*)

- 31/01 Salade de blé colorée** : blé, tartare de tomates et de courgettes
- 02 Salade Nelusko** : betteraves rouges, pommes de terre
- 20 Légumes pot-au-feu** : navets, carottes, pommes de terre, poireaux, céleri, oignons émincés
- 21 Riz Arc en ciel** : riz avec cubes de carottes, tomates, pois mange-tout, poivrons rouges et jaunes, courgettes
- 24 Potage Bonne Femme** : poireaux, pommes de terre

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

