

Menus de MARS 2023

Ecoles & centres de loisirs



Lundi 27/02	Mardi 28/02	Mercredi 01/03	Jeudi 2	Vendredi 3
<b>Salade de choux blancs</b> Escalope de veau hachée Petits pois Brie <b>Compote de pommes</b>	Betteraves râpées Quenelles nature en béchamel Chou-fleurs et pom. lamelles <b>Carré frais</b> Crème chocolat <b>MENU VEGETARIEN</b>	* Salade de perles légumières <b>Pané de colin</b> et citron Jardinière de légumes Buche du Pilat <b>Fruit de saison</b>	* <b>Potage 7 légumes</b> <b>Spaghettis BIO</b> Carbonara (porc ou volaille UE) Emmental <b>Fruit de saison</b>	<b>Carottes râpées</b> <b>Bœuf bourguignon</b> Frites Tomme noire Cocktail de fruits
Lundi 6	Mardi 7	Mercredi 8	Jeudi 9	Vendredi 10
Œuf dur mayonnaise <b>Couscous</b> aux légumes Délice au camembert <b>Fruit de saison</b> <b>MENU VEGETARIEN</b>	Concombres sauce Bulgare Escalope Milanaise (volaille) Gratin carottes et pom. terre Fondant chocolat/crème Anglaise <b>Pain au Pavot</b> <b>Menu crée par les CMJ</b>	Salade verte Cuisse de poulet roti Blé aux petits légumes <b>Edam</b> Cocktail de fruits	<b>Salade de lentilles</b> <b>Dos de colin</b> * <b>sauce poulette</b> <b>Duo de carottes</b> <b>Cancoillotte</b> Compote de pêches	Salade de pommes de terre Paleron de bœuf Ratatouille Mi-chèvre <b>Fruit de saison</b>
Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17
Taboulé <b>Sauté de porc IGP BFC</b> ou sauté de dinde Haricots beurre Yaourt arôme <b>Fruit de saison</b>	Salade coleslaw * <b>Poêlée veggie</b> de quinoa et légumes Tomme blanche Tarte aux poires <b>MENU VEGETARIEN</b>	<b>Betteraves rouges</b> Rosbif sauce au poivre Pommes noisette <b>Madame loik</b> <b>Fruit de saison</b>	Crêpe au fromage Boulette d'agneau au curry (origine UE ou NZ) <b>Purée de potiron</b> Coulommiers <b>Fruit de saison</b>	<b>Endives en salade</b> <b>Médailon de merlu</b> * <b>sauce Nantua</b> Riz <b>Morbier</b> Compote pomme-coing
Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24
* <b>Salade Californie</b> * Parmentier de légumes maison Epousses frais Fruit de saison <b>MENU VEGETARIEN</b> <b>VIVE LE PRINTEMPS</b>	Carottes râpées Navarin d'agneau (UE ou Nouvelle Zélande) Flageolets <b>Camembert</b> Tarte compote et pommes	* Salade Napoli Steak haché <b>Brocolis</b> Tomme grise <b>Fruit de saison</b>	<b>Céleri rémoulade</b> <b>Filet de colin</b> <b>sauce au beurre</b> Pommes vapeur Chèvre frais <b>Fruit de saison</b>	Macédoine Tresse de volaille Salade verte <b>Rondelé nature</b> Crème vanille
Lundi 27	Mardi 28	Mercredi 29	Jeudi 30	Vendredi 31
Taboulé Roti de porc (ou roti de volaille) <b>Gratin de choux fleurs</b> <b>Fromage blanc</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>Salade de choux</b> Brandade de poisson maison ( <b>colin</b> ) Mimolette Cocktail de fruits	Betteraves rouges Paupiette de veau Petits pois / carottes Samos Tarte au flan	<b>Salade verte et noix</b> Haut de cuisse de poulet (ou escalope de poulet **) <b>Macaroni</b> Tomme noire <b>Fruit de saison</b> ** pour les enfants de maternelle	Salade de <b>Riz</b> Tortilla aux pommes de terre et oignons Haricots beurre Saint-Morêt <b>Fruit de saison</b> <b>MENU VEGETARIEN</b>

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 (\*)

- 01 **Salade de perles légumières** : Pâtes en forme de perles, tomates, maïs, concombre, carottes, olives noires
- 02 **Potage 7 légumes** : carottes, poireaux, céleri rave et branches, choux fleurs, navets, haricots et petits pois
- 09 **Sauce poulette** : champignons, crème, citron
- 14 **Poêlée veggie** : quinoa, lentilles, brocolis, oignons
- 17 **Sauce Nantua** : bisque de homard, crème
- 20 **Salade Californie** : riz, poivrons verts et rouges, ananas
- 20 **Parmentier de légumes** : purée de pommes de terre, haricots rouges, tomates, courgettes, aubergines, oignons, poivrons verts et rouges.
- 22 **Salade Napoli** : pâtes tricolores, maïs, olives vertes et 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

