

Menus de AVRIL 2023

Ecoles & centres de loisirs



Lundi 03	Mardi 04	Mercredi 05	Jeudi 06	Vendredi 07
Betteraves rouges râpées Escalope de poulet sauce dijonnaise Lentilles Rondelé afh Compote de fruits	Salade d'endives Tortelloni ricotta-épinards sauce béchamel Buche du Pilat Cocktail de fruits MENU VEGETARIEN	Salade de pommes de terre Rissollette de veau Brocolis Morbier Fruit de saison	Choux blancs et pomme Jambon de volaille à l'ananas Semoule aux raisins secs Fromage blanc aux herbes Dessert caramel au beurre salé MENU SUCRE SALE	Radis beurre Filet de Colin sauce ciboulette Riz Mi-chèvre Dés de Pomme cuite

Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14
FERIE 	Taboulé Paleron de bœuf Haricots verts Tomme blanche Fruit de saison	Carottes râpées Cœur de Merlu sauce poulette* Pommes vapeur Edam Compote de fruits	Salade verte Roti de volaille Jardinière de légumes Cancoillotte Flan vanille nappé caramel	* Salade Arlequin Œufs durs béchamel Choux fleurs persillés Yaourt nature Tarte au chocolat MENU VEGETARIEN

Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21
Salade de choux rouges Pané blé tomate mozzarella Coquillettes Mi-cabrette Fruit de saison MENU VEGETARIEN	Céléri rémoulade Normandin de veau Haricots verts/flageolets Brie Tarte pomme-rhubarbe	Radis beurre Sauté de volaille à la moutarde Lentilles Camembert Liégeois chocolat	Duo de cocos en salade Daube de bœuf Duo de carottes Rondelé au bleu Cocktail de fruits	Crêpe au champignons Filet de Hoki nature Gratin dauphinois Fromage blanc Fruit de saison

Lundi 24	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28
Macédoine de légumes Boulette d'agneau sauce tomate Riz et ratatouille Saint Paulin Fruit de saison	Salade d'endives Haut de cuisse de poulet (ou escalope de poulet**) Petits pois / carottes Coulommiers Eclair vanille **pour les enfants de maternelles	Salade de lentilles Roti de bœuf Haricots beurre Petit moulu nature Fruit de saison	Segments de pomelos Filet de Colin-Lieu Purée de pommes de terre Petits suisse Fruit de saison	* Salade Bretonne Tarte chevre/tomate Salade verte Emmental Compote de pommes MENU VEGETARIEN

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 (*)

- 12 Sauce poulette : champignons, crème citronnée
- 14 Salade Arlequin : riz, poivrons rouges et verts, ananas
- 28 Salade Bretonne : choux fleurs, 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 Becquere
21300 CHENOVE
T. 03 80 52 13 45
desie@groupeides.fr



VACANCES SCOLAIRES

VACANCES SCOLAIRES