

Menus de MAI 2023

Self CARRAZ



| Lundi 01 | Mardi 02 | Jeudi 04 | Vendredi 05 |
|--|---|---|--|
|  FERIÉ FETE DU TRAVAIL | Pommes de terre en salade Macédoine de légumes Paupiette de veau au jus Brocolis Coulommiers ou autre fromage Crème dessert vanille Crème dessert caramel | Betteraves rouges Carottes râpées  Spaghettis et champignons à la crème Fromage râpé à parsemer Eclair chocolat & autre Pâtisserie  MENU VEGETARIEN |  * Salade mexicaine Fajita à faire soi-même (galette de blé, émincé de poulet épicé, salade verte) Brebicrème Ananas au sirop  CINCO DE MAYO |
| Lundi 08 | Mardi 09 | Jeudi 11 | Vendredi 12 |
|  FERIÉ VICTOIRE 1945 | Taboulé Salade de p.de terre  *Haut de cuisse de poulet Haricots verts Rondelé & autre fromage Liégeois vanille & liégeois café | Endives & noix Salade verte Médaillon de mer sauce poulet   Ebly Yaourt nature & yaourt arôme Tarte aux pommes & autre pâtisserie | Salade de lentilles et maïs Salade Nelusko Pané de blé / épinard / emmental Duo de carottes Cancoillotte & autre fromage  Fruit de saison au choix MENU VEGETARIEN |
| Lundi 15 | Mardi 16 | Jeudi 18 | Vendredi 19 |
| Céleri rémoulade Betteraves râpées  Bœuf bourguignon Pommes lamelles Mi-chèvre & autre fromage Compote au choix |  Œuf mayonnaise Taboulé Nuggets de blé  Choux fleurs au jus Petits suisses au choix  Fruit de saison au choix MENU VEGETARIEN |  FERIÉ JEUDI DE L'ASCENSION |  PONT DE L'ASCENSION |
| Lundi 22 | Mardi 23 | Jeudi 25 | Vendredi 26 |
| Radis / beurre / sel Salade verte  Sauté de porc ou dinde scc moutarde  Haricots verts/Flageolets Tomme blanche & autre fromage  Compote au choix | Salade de tomates Salade d'endives Poisson meunière Purée de pommes de terre Brie & autre fromage Tarte pomme-rhubarbe & autre Pâtisserie |  Carottes râpées Salade Provençale Lentilles aux petits légumes  Riz Saint môret & autre fromage Cocktail de fruits & compote  MENU VEGETARIEN | Salade verte Salade de choux blancs Roti de dinde mayonnaise Salade *Nelusko Fromage blanc & Yaourt Mousse au chocolat & citron REPAS A MANGER FROID |

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 (*)

- 05 Salade Mexicaine** : haricots rouges, cubes carottes et céleri, maïs, pois, haricots verts, poivrons rouges et verts.
- 11 Sauce poulet** : champignons, crème, citron
- 26 Salade Nelusko** : betteraves et pommes de terre
- * Escalope de poulet = Maternelles (à la place des haut de cuisse de poulet)

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

