

Menus de MAI 2023

Ecoles primaires et centres aérés



Lundi 01	Mardi 02	Mercredi 03	Jeudi 04	Vendredi 05
<p>FERIE FETE DU TRAVAIL</p>	<p>Pommes de terre en salade Paupiette de veau au jus Brocolis Coulommiers Crème dessert vanille</p>	<p>Salade verte Cœur de colin sauce *Nantua Riz Edam Cocktail de fruits</p>	<p>Betteraves rouges en salade Spaghettis et Julienne de légumes Fromage râpé à parsemer Eclair chocolat MENU VEGETARIEN</p>	<p>* Salade mexicaine Fajita à faire soi-même (galette de blé, émincé de poulet épicé, salade verte) Brebicrème Ananas au sirop CINCO DE MAYO</p>
Lundi 08	Mardi 09	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12
<p>FERIE VICTOIRE 1945</p>	<p>Taboulé *Haut de cuisse de poulet Haricots verts Rondelé ail & fines herbes Liégeois vanille</p>	<p>Concombres Gigot d'agneau au jus (origine France ou Nouvelle Zélande) Frites Camembert Compote de fruits</p>	<p>Endives & noix Médailillon de merlu sauce poulette Ebly Yaourt nature Tarte aux pommes MENU VEGETARIEN</p>	<p>Salade de lentilles et maïs Pané de blé / épinard / emmental Duo de carottes Cancoillotte Fruit de saison MENU VEGETARIEN</p>
Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19
<p>Céleri rémoulade Bœuf bourguignon Pommes lamelles Mi-chèvre Compote pomme-banane</p>	<p>Œuf mayonnaise Nuggets de blé Choux fleurs au jus Petits suisses nature Fruit de saison MENU VEGETARIEN</p>	<p>segments de pomelos Filet de Hoki sauce ciboulette Petits pois Bûche du pilat Tarte aux poires</p>	<p>FERIE JEUDI DE L'ASCENSION</p>	<p>PONT DE L'ASCENSION</p>
Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26
<p>Radis / beurre / sel Sauté de porc(ou dinde) sauce moutarde Haricots verts/ Flageolets Tomme blanche Compote de pommes</p>	<p>Salade de tomates Poisson meunière Purée de pommes de terre Brie Tarte pommes-rhubarbe</p>	<p>Taboulé Paleron à la tomate Courgettes persillées Yaourt arôme Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées Lentilles aux petits légumes Riz Saint Môret Cocktail de fruits MENU VEGETARIEN</p>	<p>Salade verte Roti de dinde mayonnaise Salade *Nelusko Fromage blanc Mousse au chocolat REPAS A MANGER FROID</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

Composition des plats (*)

- 03 Sauce Nantua : bisque de homard, crème
- 05 Salade Mexicaine : haricots rouges, cubes carottes et céleri, maïs, pois, haricots verts, poivrons rouges et verts.
- 11 Sauce poulette : champignons, crème, citron
- 26 Salade Nelusko : Betteraves et pommes de terre
- * Emincé de poulet = Maternelles

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

