

Menus de SEPTEMBRE 2023

Ecoles primaires et centres aérés



Lundi 04	Mardi 05	Mercredi 06	Jeudi 07	Vendredi 08
<p>Salade de tomates basilic</p> <p>Steak haché au jus</p> <p>Riz</p> <p>Camembert</p> <p>Cocktail de fruits</p> <p>BONNE RENTREE !</p>	<p>Macédoine de légumes</p> <p>Filet de Colin</p> <p>* sauce poulette</p> <p>Frites</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Concombres en salade</p> <p>Roti de veau</p> <p>Jardinière</p> <p>Portion de fromage</p> <p>Compote</p>	<p>Carottes et maïs</p> <p>* Teriyaki de pâtes / haricots rouges</p> <p>Cancailotte</p> <p>Eclair au chocolat</p>	<p>Taboulé</p> <p>Escalope de volaille</p> <p>Courgettes</p> <p>Tomme noire</p> <p>Fruit de saison</p>

Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15
<p>Betteraves rouges</p> <p>Quenelle nature</p> <p>*sauce Nantua</p> <p>Riz</p> <p>Petit suisse nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de blé</p> <p>Roti de volaille</p> <p>Petits pois / carottes</p> <p>Croc'lait</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Haricots beurre en salade</p> <p>Paleron de bœuf</p> <p>Purée de céleri</p> <p>Edam</p> <p>Tarte aux poires</p>	<p>* Salade Napoli</p> <p>Filet de Merlu</p> <p>*sauce Basquaise</p> <p>Courgettes à la tomate</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte</p> <p>Sauté de porc**</p> <p>Lentilles</p> <p>Coulommiers</p> <p>Pomme cuite</p> <p>** ou Sauté de volaille</p>

Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22
<p>Salade de crudités</p> <p>Bœuf bourguignon</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Pain d'épices</p> <p>MENU BOURGUIGNON</p>	<p>Taboulé</p> <p>Pané blé emmental épinard</p> <p>Brocolis</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Ananas au sirop</p>	<p>Radis / beurre</p> <p>Cubes de Colin</p> <p>sauce curry</p> <p>Riz et brunoise de légumes</p> <p>Brie</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>* Boullgour gourmand</p> <p>Cuisse de poulet</p> <p>Ratatouille</p> <p>Rondelé AFH</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Normandin de veau</p> <p>* Poêlée de légumes oubliés</p> <p>Gouda</p> <p>Compote Pomme - Coing</p> <p>L'AUTOMNE</p>

Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 29
<p>Carottes râpées</p> <p>Filet de Hoki nature</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Mi-chèvre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de riz</p> <p>Omelette à la tomate</p> <p>Haricots verts</p> <p>Madame Loïk</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte</p> <p>Gigot d'agneau (origine UE ou Nouvelle Zélande)</p> <p>Flageolets</p> <p>Tomme grise</p> <p>Crème dessert</p>	<p>* Salade Nelusko</p> <p>Couscous aux légumes</p> <p>(semoule, pois chiche, légumes)</p> <p>Fromage des Vignerons</p> <p>Tarte normande</p>	<p>Salade de pâtes</p> <p>Steak haché</p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison</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 (*)

- 05 **Sauce poulette** : base crème, champignons, citron
- 07 **Teriyaki de pâtes / haricots rouges** : torsades, haricots rouges et sauce teriyaki (base de soja et vinaigre de riz)
- 11 **Sauce Nantua** : base crème, tomate, bisque de crustacés
- 14 **Salade Napoli** : pâtes tricolores, maïs, olives vertes et noires
- 14 **Sauce Basquaise** : jus de viande, tomates, poivrons
- 21 **Boullgour gourmand** : boullgour, féta, tomates
- 22 **Poêlée de légumes oubliés** : panais, céleri, duo de carottes, potirons, topinambours, oignons rouges.
- 28 **Salade Nelusko** : pommes de terre, betteraves rouges

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