

Menus de SEPTEMBRE 2023



Lundi 04	Mardi 05	Self Carraz Mercredi 06	Jeudi 07	Vendredi 08
<p>Salade de tomates basilic ou radis-beurre</p> <p>Steak haché au jus</p> <p>Riz</p> <p>Camembert </p> <p>ou autre laitage</p> <p>Cocktail de fruits ou compote</p> <p>BONNE RENTREE !</p>	<p>Macédoine de légumes ou céleri rémoulade</p> <p>Filet de Colin </p> <p>* sauce poulette</p> <p>Frites</p> <p>Emmental</p> <p>ou autre laitage</p> <p>Fruit de saison </p> <p>au choix</p>		<p>Carottes et maïs </p> <p>ou tomates en salade</p> <p>* Teriyaki de</p> <p>pâtes / haricots rouges</p> <p>Cancoillotte</p> <p>ou autre laitage</p> <p>Eclair au chocolat</p> <p>ou autre pâtisserie</p> <p></p>	<p>Taboulé ou salade de lentilles</p> <p>Escalope de volaille</p> <p>Courgettes </p> <p>Tomme noire ou autre laitage</p> <p>Fruit de saison au choix</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)

Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15
<p>Betteraves rouges ou poireaux vinaigrette</p> <p>Quenelle nature</p> <p>*sauce Nantua</p> <p>Riz </p> <p>Petit suisse nature ou autre laitage</p> <p>Fruit de saison au choix</p> <p></p>	<p>Salade de blé ou salade de pommes de terre</p> <p>Roti de volaille</p> <p>Petits pois / carottes</p> <p>Croc'lait </p> <p>ou autre laitage</p> <p>Fruit de saison au choix</p>		<p>* Salade Napoli ou taboulé</p> <p>Filet de Merlu </p> <p>*sauce Basquaise</p> <p>Courgettes à la tomate</p> <p>Saint Paulin ou autre laitage</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Salade verte ou salade de tomates</p> <p>Sauté de porc**</p> <p>Lentilles</p> <p>Coulommiers ou autre laitage</p> <p>Pomme cuite ou autre fruit</p> <p>** ou Sauté de volaille</p>

Composition des plats (*)

05 Sauce poulette : base crème, champignons, citron

07 Teriyaki de pâtes / haricots rouges : forsades, 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 Boulgour gourmand : boulgour, féta, tomates

22 Poêlée de légumes oubliés : panais, céleri, duo de carottes, potirons, topinambours, oignons rouges.

28 Salade Nelusko : pommes de terre, betteraves rouges

Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22
<p>Salade de crudités </p> <p>Bœuf bourguignon</p> <p>REGION BOURGOGNE FRANCHE COMTE</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Fromage blanc </p> <p>Pain d'épices</p> <p>MENU BOURGUIGNON</p>	<p>Taboulé ou salade de pommes de terre</p> <p>Pané blé emmental épinard</p> <p>Brocolis </p> <p>Tomme blanche ou autre laitage</p> <p>Ananas au sirop ou fruit</p> <p></p>		<p>* Boulgour gourmand ou salade de lentilles</p> <p>Cuisse de poulet</p> <p>Ratatouille</p> <p>Rondelé AFH ou autre laitage</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Normandin de veau</p> <p>* Poêlée de légumes oubliés Gouda</p> <p>Compote Pomme - Coing</p> <p>L'AUTOMNE</p>

Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 29
<p>Carottes râpées ou Betteraves râpées</p> <p>Filet de Hoki nature </p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Mi-chèvre ou autre laitage</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Salade de riz </p> <p>ou sardine / citron</p> <p>Omelette à la tomate</p> <p>Haricots verts</p> <p>Madame Loik </p> <p>ou autre laitage</p> <p>Fruit de saison au choix</p>		<p>* Salade Nelusko ou Œuf dur mayonnaise</p> <p>Couscous aux légumes</p> <p>(semoule, pois chiche, légumes)</p> <p>Fromage des Vignerons</p> <p>ou autre laitage</p> <p>Tarte normande</p> <p>ou autre pâtisserie</p> <p></p>	<p>Salade de pâtes ou surimi</p> <p>Steak haché</p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Yaourt nature </p> <p>ou autre laitage</p> <p>Fruit de saison au choix</p>

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