

Self CARRAZ

<p>Lundi 06</p> <p>Céleri rémoulade ou salade verte Cœur de Colin *sauce Dieppoise Macaroni Camembert ou autre produits laitiers Compote pomme-coing ou autre parfum</p>	<p>Mardi 07</p> <p>Œufs durs mayonnaise ou salade de lentilles Risotto aux 2 carottes Fromage des vigneron ou autre produits laitiers Fruit de saison au choix</p>	<p>Mercredi 08</p>	<p>Jeudi 09</p> <p>Betteraves rouges ou carottes râpées Palette à la diable (porc) ou rôti de dinde à la moutarde Lentilles Vache Picon ou autre produits laitiers Crème dessert vanille ou autre parfum</p>	<p>Vendredi 10</p> <p>Poireaux vinaigrette ou salade de pommes de terre Cuisse de poulet rôtie Petits pois Yaourt arôme ou autre produits laitiers Fruit de saison au choix</p>
<p>Lundi 13</p> <p>Chou rouge ou carottes râpées * Brandade de poisson Cancoillotte ou autre produits laitiers Dés de pomme cuite ou fruit au choix</p>	<p>Mardi 14</p> <p>Salade de pâtes Taboulé Sauté de volaille à l'ail Haricots verts Mi-chèvre ou autre produits laitiers Liégeois chocolat ou compote de fruits</p>	<p>Mercredi 15</p>	<p>Jeudi 16</p> <p>* Potage trio oubliés ou Macédoine de légumes Œufs durs sauce aurore Riz Petit moulé nature ou autre produits laitiers Fruit de saison au choix</p>	<p>Vendredi 17</p> <p>Pâté de volaille / cornichon ou sardines / citron * Pot au feu Edam ou autre produits laitiers Beignet à la pomme ou autre pâtisserie</p>
<p>Lundi 20</p> <p>Salade de riz ou salade de pommes de terre Emincé de poulet rôti Gratin de choux fleurs Cantal ou autre produits laitiers Fruit de saison au choix</p>	<p>Mardi 21</p> <p>Salade d'endives ou salade d'haricots verts Spaghetti et *légumes façon primavera Croc lait ou autre produits laitiers Fruit de saison au choix</p>	<p>Mercredi 22</p>	<p>Jeudi 23</p> <p>Salade verte ou Céleri rémoulade Filet de Colin sauce curry Semoule Rondelé au bleu ou autre produits laitiers Compote de fruits au choix</p>	<p>Vendredi 24</p> <p>* Salade Mathieu ou salade Viking Roti de dinde aux olives Purée de carottes Chèvre frais ou autre produits laitiers Flan pâtisserie ou autre pâtisserie</p>
<p>Lundi 27</p> <p>Betteraves rouges ou raids /beurre Bœuf bourguignon Cocos blancs Coulommiers ou autre produits laitiers Fruit de saison ou autre fruit au choix</p>	<p>Mardi 28</p> <p>Duo de choux ou salade verte Filet de poisson blanc meunière Blé tendre aux légumes Fromage blanc ou autre produits laitiers Gâteau au fromage blanc ou autre pâtisserie</p>	<p>Mercredi 29</p>	<p>Jeudi 30</p> <p>Carottes râpées ou salade d'endives Omelette Haricots verts Chanteneige ou autre produits laitiers Compote de pomme-vanille ou autre parfum</p>	<p>Vendredi 01</p> <p>ALSACE LORRAINE</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 Environnementale (Haute Valeur Environnementale)

Composition des plats (*)

- 06 Sauce Dieppoise:** fumet de poisson, crevettes et crème.
- 13 Brandade de poisson:** pommes de terre, merlu MSC, fromage râpé
- 16 Potage trio oubliés:** panais bio, butternut bio, brocolis bio, pommes de terre
- 17 Pot au feu :** paleron de bœuf VBF, carottes, navets, poireaux, céleri et oignons.
- 21 Légumes façon primavera:** petits pois, pois chiche, oignons, courgettes, tomates, poivrons verts et rouges
- 24 Salade Mathieu:** pommes de terre, haricots verts

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