

Menus de NOVEMBRE 2023

Ecoles primaires et centres aérés



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 (*)

- 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 boeuf 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
- **** escalope de poulet pour les enfants de 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@groupeidees.fr

Lundi 06	Mardi 07	Mercredi 08	Jeudi 09	Vendredi 10
<p> Céleri rémoulade Cœur de Colin *sauce Dieppoise Macaroni Camembert Compote pomme-coing</p>	<p> Cœufs durs mayonnaise Risotto aux 2 carottes Fromage des vigneron Fruit de saison</p>	<p> Choux blancs et raisins secs Steak haché Purée de pommes de terre Saint Paulin Tarte normande</p>	<p> Betteraves rouges Palette à la diable (porc) ou rôti de dinde à la moutarde Lentilles Vache Picon Crème dessert vanille</p>	<p> Poireaux vinaigrette Cuisse de poulet rôtie** Petits pois Yaourt arôme Fruit de saison</p>
Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17
<p> Chou rouge * Brandade de poisson Cancoillotte Dés de pomme cuite</p>	<p> Salade de pâtes Sauté de volaille à l'ail Haricots verts Mi-chèvre Liégeois chocolat</p>	<p> Taboulé Rissollette de veau Epinards à la béchamel Yaourt nature Fruit de saison</p>	<p> * Potage trio oubliés Œufs durs sauce aurore Riz Petit moulé nature Fruit de saison</p>	<p> Pâté de volaille / cornichon * Pot au feu Edam Beignet à la pomme</p>
Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24
<p> Salade de riz Emincé de poulet rôti Gratin de choux fleurs Cantal Fruit de saison</p>	<p> Salade d'endives Spaghetti et *légumes façon primavera Croc lait Fruit de saison</p>	<p> Céleri remoulade Navarin d'agneau (origine U.E ou Nouvelle Zélande) Flagolets Brie Mousse chocolat</p>	<p> Filet de Colin sauce curry Semoule Rondelé au bleu Compote de fruits</p>	<p> * Salade Mathieu Roti de dinde aux olives Purée de carottes Chèvre frais Flan pâtissier</p>
Lundi 27	Mardi 28	Mercredi 29	Jeudi 30	Vendredi 01
<p> Betteraves rouges Bœuf bourguignon Cocos blancs Coulommiers Fruit de saison</p>	<p> Duo de choux Filet de poisson blanc meunière Blé tendre aux légumes Fromage blanc Gateau au fromage blanc</p>	<p> Salade de Riz Feuilleté au fromage Brocolis Yaourt arôme Ananas au sirop</p>	<p> Carottes râpées Omelette Haricots verts Chanteneige Compote de pomme-vanille</p>	<p>Décembre ALSACE LORRAINE</p>