Menus de MARS 24

Ecoles primaires et centres aérés





AB Issu de l'agiculture biologique

Origine France Garantie

Indication Géographique ou Appellation

Produits locaux

(Bourgogne-Franche-Comté) Certification Bleu Blanc Coeur

Label Rouge

S Issu du commerce équitable

Produit de saison

MSC (Marine Stewardship Council) pêche durable

@ Certifié Charte Environnement (Haute Valeur Environnementale)

Composition des plats (*)

06 Salade de perles légumières: Pâtes en forme de perles, tomates, maïs, concombre, carottes, olives noires

07 Potage 7 légumes: carottes, poireaux, céleri rave et branches, choux fleurs. navets, haricots et petits pois

14 Sauce poulette: champignons, crème,

21 Salade Colesiaw : choux blancs carattes

21 Parmentier de légumes : pomme de terre, carottes, fèves, haricots rouges, poivrons, moutarde, oignons, chapelure

22 Sauce Nantua: bisque de homard.

27 Salade Napoli: pâtes tricolores, maïs.

olives vertes et noires 29 Poêlée veggie : quinoa, lentilles,

brocolis, oignons

PAIN BIO tous les jours

Les produits laitiers, fromages, compotes et crudités (or fruits exotiques) sont d'origine



1, rue Antoine Becquerel 21300 CHENOVE T. 03 80 52 13 45 desie@aroupeidees.fr