

Menus de MAI 24

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 (*)

- 13 Salade de penne à l'italienne : pâtes, mozzarella, cubes de tomates, basilic.
- 14 Origine de l'agneau : U.E. ou Nouvelle Zélande
- 15 Tzatziki : Concombre, crème, ail, aneth, citron, ail
- 16 Gaspacho : soupe froide de tomate et concombre,
- 16 Poêlée du soleil : Oignons, carottes, tomates, haricots verts, poivrons jaunes, courgettes.
- 22 Sauce poulet : crème, citron, champignons
- 28 Dahl de lentilles : lentilles vertes, tomates, oignons, lait de coco, cumin, curcuma
- 17 gratin dauphinois : avec p,lamelles de la légumerie

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

SEMAINE DE L'EUROPE

Lundi 06
Taboulé
Quenelle nature
à la béchamel
Brocolis
Mimolette
Flan lacté chocolat

Mardi 07
Betteraves râpées
Steak haché
sauce au poivre
Pâtes
Mi-cabrette®
Compote de pommes

Mercredi 08

FERIE

Jeudi 09

FERIE

Vendredi 10

FERME

Lundi 13
Tomates / mozzarella
Risotto aux 2 carottes
Parmigiano (à parsemer)
Fruit de saison
1957 ITALIE

Mardi 14
Salade de choux
Irish Stew (navarin d'agneau*,
pommes de terre, carottes et
oignons)
Fromage blanc
Cubes de pomme cuite /
caramel au beurre salé
1973 IRLANDE

Mercredi 15
* Concombres Tzatziki
Aubergines, courgettes et riz
façon moussaka (viande de bœuf)
Halloumi
Fruit de saison
1982 GRECE

Jeudi 16
* Gaspacho de tomates
Tempura de colin
Poêlée du soleil
Fromage de brebis
Gâteau basque
1986 ESPAGNE

Vendredi 17
Crudité de la légumerie
Saute de porc façon Gaston gérard
(ou sauté de volaille)
Gratin dauphinois
Pavé des 3 provinces
Pain d'Epices
LA BOURGOGNE fait aussi
partie de l'EUROPE depuis **1957**

Lundi 20

FERIE

Mardi 21
*Salade Mathieu
Cuisse de poulet **
Choux fleurs au gratin
Rondelé®
Fruit de saison
** Escalope de volaille (enfants de
maternelles)

Mercredi 22
Salade verte
Cœur de Merlu
sauce poulet*
Coquillettes
Edam
Compote pomme-vanille

Jeudi 23
Betteraves râpées
Rosbif
Petits pois / Carottes
Yaourt nature
Tarte Normande

Vendredi 24
Salade d'endives
Œufs durs béchamel
Riz
Brie
Fruit de saison

Lundi 27
Taboulé
Normandin de veau
Haricots verts
Samos®
Fruit de saison

Mardi 28
Salade de perles légumières
* Dahl de **lentilles**
Emmental
Fruit de saison

Mercredi 29
Radis beurre
Sauté de volaille
à la moutarde
Duo de carottes
Camembert
Eclair vanille

Jeudi 30
Boullgour gourmand
Daube de bœuf
Ratatouille
Tomme noire des pyrenées
Liégeois chocolat

Vendredi 31
Concombres en salade
Filet de Colin
sauce dieppoise
Potatoes
Tartare®
Fruit de saison