

Menus de JUILLET 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 Chartre Environnement (Haute Valeur Environnementale)

Composition des plats (*)

- 08 Salade Napoli:** pâtes tricolores, maïs, poivrons verts et rouges.
- 11 Salade Californie :** riz, maïs, poivrons verts et rouges, ananas
- 12 Salade Grecque :** concombres, feta, olives noires
- 17 Salade de perles légumières :** pâtes en forme de perles, concombres, maïs, olives noires,
- 24 Salade Mathieu :** haricots verts et pommes de terre
- 30 Salade Nelusko :** betteraves rouges cubes et pommes de terre

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

<p>Lundi 01 Macédoine de légumes Riz et haricots rouges sauce mexicaine (douce) Rondelé ® Fruit de saison</p>	<p>Mardi 02 Salade de pommes de terre Chipolatas (de porc ou de volaille) Courgettes Petit suisse Fruit de saison</p>	<p>Mercredi 03 Salade d'haricots beurre Navarin d'agneau Purée de pommes de terre Fromage des vigneron ® Fruit de saison</p>	<p>Jeudi 04 Concombres en salade Médailillon de Merlu Coquillettes Saint Paulin Liégeois chocolat</p>	<p>Vendredi 05 Melon Roti de dinde / mayonnaise Taboulé Camembert Pâtisserie</p>
<p>Lundi 8 * Salade Napoli Paleron de bœuf Haricots plats Cancoillotte Fruit de saison</p>	<p>Mardi 9 Pastèque Spaghettis et pois chiche à la tomate Coulommiers Compote de pommes</p>	<p>Mercredi 10 Boullgour gourmand Filet de Hoki Carottes à la crème Tomme des Pyrénées Fruit de saison</p>	<p>Jeudi 11 Salade verte Jambon de volaille *Salade Californie Mi-chèvre Compote pomme-fraise</p>	<p>Vendredi 12 * Salade Grecque Cuisse de poulet ** Petits pois Edam Ile flottante ** Escalope de poulet pour les enfants de maternelle</p>
<p>Lundi 15 Taboulé Filet de Colin au citron Haricots verts Yaourt nature Fruit de saison</p>	<p>Mardi 16 Melon Paupiette de veau Blé Petit moulé nature Crème vanille</p>	<p>Mercredi 17 * Salade de perles légumières Rosbif Salade de tomates Tomme blanche Fruit de saison</p>	<p>Jeudi 18 Courgettes râpées et féta Escalope de poulet à la crème Flageolets Brie Compote de pêches</p>	<p>Vendredi 19 Salade de tomates au basilic Couscous aux légumes Petit suisse aromatisé Fruit de saison</p>
<p>Lundi 22 Radis / beurre Filet de Merlu sce basilic Riz Fromage demi-sel Fruit de saison</p>	<p>Mardi 23 Salade de blé Haut de cuisse de poulet Ratatouille Yaourt vanille Fruit de saison ** Emincé de poulet pour les enfants de maternelle</p>	<p>Mercredi 24 Pastèque Œufs durs *Salade Mathieu Fromage blanc Clafoutis</p>	<p>Jeudi 25 Salade de tomates Moules marinières Frites Cantadou ® Fruit de saison</p>	<p>Vendredi 26 Concombres sauce bulgare Boulettes d'agneau (origine UE ou Nouvelle Zélande) Spaghettis Tomme noire Compote pomme-abricots</p>
<p>Lundi 29 Taboulé Sauté de dinde *sauce Marengo Courgettes persillées Petit suisse nature Fruit de saison</p>	<p>Mardi 30 Salade de tomates Roulé de surimi / mayonnaise * Salade Nelusko Buche du Pilat Fruits au sirop</p>	<p>Mercredi 31 Salade verte Saucisse de volaille Purée de carottes Mini-cabrette ® Beignet framboise</p>	<p>Jeudi 01 Salade de pâtes Pané de blé tomate mozzarella Poelée de légumes gala Saint Paulin Fruit de saison</p>	<p>Vendredi 02 Melon Boulette de Bœuf au jus Blé et brunoise de légumes Croc'lait ® Fruit de saison</p>

Août