

Menus de JUILLET 2021

Centres de loisirs



Lundi 5	Mardi 6	Mercredi 7	Jeudi 8	Vendredi 9
Melon Tomates farcies Riz Camembert Compote de fruits	Salade de tomates Oeufs mimosa Taboulé à la menthe Cancoillotte Fruit de saison REPAS FROID	Radis & beurre Paleron de bœuf Pâtes Fromage blanc de la ferme Eclair vanille	Salade Auvergnate Pané blé emmental Haricots plats Vache Picon Fruit de saison MENU VEGETARIEN	Betteraves rouges Sauté de dinde Blé aux petits légumes Mi-chèvre Fruit de saison
Lundi 12	Mardi 13	Mercredi 14	Jeudi 15	Vendredi 16
Carottes râpées Gigot d'agneau Courgettes persillées Emmental Semoule au lait	Macédoine de légumes Gratin de pommes de terre aux champignons Petit Cabray Fruit de saison MENU VEGETARIEN	FERIE Fête Nationale	Terrine de légumes Dos colin mayonnaise Salade de riz Petit-suisse aromatisé Fruit de saison REPAS FROID	Concombres Quenelles de volaille Haricots beurre Morbier Crumble aux pommes
Lundi 19	Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22	Vendredi 23
Céleri rémoulade Boulettes pois chiches Fusilli Edam Compote de fruits MENU VEGETARIEN	Salade de boulgour Rosbif au jus Julienne de légumes Yaourt nature Fruit de saison	Tomates & maïs Pavé hoki mayonnaise Salade de pommes terre Chanteneige Tarte Normande REPAS FROID	Pizza au fromage Rôti de dinde ou rôti de porc Choux fleurs persillés Coulommiers Fruit de saison	Salade Coleslaw Moules Pommes noisettes Cantadou Liégeois chocolat
Lundi 26	Mardi 27	Mercredi 28	Jeudi 29	Vendredi 30
Courgettes râpées Escalope de poulet à la moutarde Riz pilaf Saint Paulin Ile flottante	Poireaux vinaigrette Lasagnes aux légumes P'tit Louis Fruit de saison MENU VEGETARIEN	Salade Jurassienne Médailon de merlu sauce Provençale Semoule & légumes Petit-suisse nature Compote de fruits	Melon Surimi mayonnaise Salade lentille/maïs Brie Beignet à l'abricot REPAS FROID	Salade Grecque Bœuf Bourguignon Pommes de terre vapeur Madame Loik Ananas au sirop léger

PAIN BIO tous les jours
 Toutes les crudités sont fraîches.
 Toutes les viandes sont issues d'animaux nés, élevés et abattus en France.
 Les poissons sont issus de la pêche responsable.

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



Composition des sauces

Salade Napoli: pâtes tricolores
Salade Bressane: blé, petits pois, maïs
Salade Coleslaw: chou blanc, carottes
Salade Jurassienne: salade verte, gruyère râpé
Salade Grecque: concombres, olives noires, feta
Salade Espagnole: pâtes, olives, poivrons, mozzarella

Légende

- Produit issu de l'agriculture biologique
- Viande Française (Boeuf, Volaille, Veau, Porc)
- Indication Géographique ou Appellation d'Origine Protégée
- Produits locaux (Bourgogne-Franche-Comté)
- Certification Bleu Blanc Cœur
- Label Rouge
- Produit issu du commerce équitable
- Repas végétarien loi EGALim (repas sans viande, sans poisson)
- Produit de saison
- MSC (Marine Stewardship Council) pêche durable