

Menus d'AOUT 2021

Centres de loisirs



Lundi 2	Mardi 3	Mercredi 4	Jeudi 5	Vendredi 6
Cœuf dur mayonnaise Riz & Champignons à la crème Yaourt nature Fruit de saison MENU VEGETARIEN	Pastèque Haut de cuisse de poulet Macarons Camembert Cocktail de fruits	Carottes râpées Rôti de dinde Salade Bressane Tomme noire Fruit de saison REPAS FROID	Tomate & ciboulette Cœur de colin sauce Basquaise Purée pommes de terre Mi-chèvre Compote de fruits	Crêpe tomate mozzarella Bœuf braisé Courgettes persillées Carré Président Tarte au chocolat
Lundi 9	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
Macédoine légumes Spaghetti façon carbonara (lardons de volaille) Emmental râpé Fruit de saison	Concombres au yaourt Poisson meunière Ratatouille & riz Coulommiers Crème vanille	Salade Nelusko Paleron de bœuf Choux-fleurs en gratin Yaourt nature Fruit de saison	Radis croque au sel Œufs durs mayonnaise Taboulé Cancoillotte Gâteau Basque REPAS FROID	Salade de lentilles & maïs Filet de Merlu sauce Nantua Haricots beurre Vache Qui Rit Fruit de saison
Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20
Carottes râpées Navarin d'agneau Flageolets Petit moulé AFH Cocktail de fruits	Samoussa aux légumes Boulettes de légumes sauce Napolitaine Semoule Saint Paulin Fruit de saison MENU VEGETARIEN	Céleri rémoulade Blanquette de poisson au curcuma Riz Saint Nectaire Donut chocolat	Melon Rôti (porc ou dinde) sauce tomate basilic Jardinière de légumes Brie Compote de fruits	Pâtes aux poivrons Thon Macédoine légumes Yaourt arôme Fruit de saison REPAS FROID
Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27
Salade verte vinaigrette Filet de Hoki à l'estragon Frites Mini cabrette Abricots au sirop léger	Tomates en salade Œufs durs mayonnaise Taboulé Bûche du pilat Paris Brest REPAS FROID	Terrine de légumes Omelette au fromage Blé à la ratatouille Morbier Fruit de saison MENU VEGETARIEN	Pastèque Rosbif au jus Coquillettes Fromage blanc de la ferme du Mont Lassois Cocktail de fruits	 Salade Coleslaw Jambon de dinde Salade de riz colorée Tomme blanche Liégeois vanille MENU FROID

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@groupeidees.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, fêta
Salade Espagnole: pâtes, olives, poivrons, mozzarella
Salade Nelusko: pommes de terre, betteraves

Sauce Basquaise: poivrons
Sauce Napolitaine: basilic, persil, huile d'olive, tomates, ail
Sauce Nantua: tomate, bisque écrémée

Samoussa aux légumes: à base de farine de riz, oignons, riz cuit, carottes, petits pois, vermicelles de soja, curry

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