

Menus d'OCTOBRE 2021

Ecoles & centres de loisirs



	Lundi 4	Mardi 5	Mercredi 6	Jeudi 7	Vendredi 8
	Salade de pommes de terre Filet de Merlu sauce citronnée Haricots beurre Coulommiers Fruit de saison	Salade Grecque Rôti de dinde au jus Boulgour aux petits légumes Montboissié rouge Cubes de pomme cuite	Feuilleté au fromage Gigot d'agneau au jus Poêlée Gala Yaourt arôme Fruit de saison	Salade Coleslaw Steak haché sauce barbecue Pommes noisettes Gouda Donut sucré MENU USA	Salade verte Spaghettis à la bolognaise végétale Brie Flan caramel MENU VEGETARIEN
Semaine du goût assaisonnée	Lentilles vinaigrette à l'ail Roulé végétal blé & pois épicé Brocolis persillés Rondelé au bleu Fruit de saison MENU VEGETARIEN	Endives & noix Rôti de porc ou rôti de dinde à la sauge Pommes boulangères aromatisées au laurier P'tit Cabray Compote pomme cannelle	Chou blanc & feta Cœur de colin sauce oseille Carottes au cumin Comté AOP Lingot aux pommes et aux amandes	Sardines & citron Mijoté de veau au curry Petits pois Fromage blanc du Mont Lassois au miel Fruit de saison	Taboulé à l'orientale Emincé de poulet au paprika Courgettes à l'ail Bûche du Pilat Fruit de saison
	Velouté de légumes Sauté d'agneau sauce Marengo Pommes de terre lamelles Tomme Noire Fruit de saison	Céleri rémoulade Boulettes de bœuf à la tomate Semoule & ratatouille Vache Qui Rit Tarte au flan	Concombres vinaigrette Morceau de cuisse de poulet Riz Emmental Mousse au chocolat	Feuilleté hot dog ketchup Filet de Hoki sauce au thym Haricots verts Cantal AOP Fruit de saison	Betteraves à l'orange Lasagnes aux légumes Yaourt nature sucré Dés d'ananas MENU VEGETARIEN
Semaine 1 vacances scolaires	Salade de chou rouge Jambon (porc ou dinde) Blé aux petits légumes Saint-Paulin Liégeois vanille	Œufs durs mayonnaise Poitrine de veau farcie Choux-fleurs persillés Cancoillotte Fruit de saison MENU VEGETARIEN	Concombres à la crème Steak de boulgour et lentilles corail Julienne de légumes P'tit Cabray Compote de fruits MENU VEGETARIEN	Salade Niçoise Poisson meunière Duo de courgettes jaunes & vertes Petit-suisse nature Fruit de saison	Soupe des sorcières Nuggets de poulet au sang de vampire Pommes de terre en habit de fantôme Fromage couleur citrouille Cheesecake aux toiles d'araignées HALLOWEEN

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 Becquard
 21300 CHENOVE
 T. 03 80 52 13 45
 desie@groupeides.fr



Composition des sauces

Feuilleté Hot Dog: saucisse de volaille et ketchup
Lasagnes aux légumes: aubergines, courgettes, poivrons rouges et verts, tomates, sauce béchamel, emmental
Poêlée Gala: carottes, choux-fleurs, brocolis, pois gourmands, romanesco
Salade Coleslaw: chou blanc, carottes
Salade Grecque: concombres, feta, olives noires
Salade Napoli: pâtes tricolores
Salade Niçoise: riz, maïs, tomates, olives vertes
Sauce Marengo: tomates, oignons, jus de viande
Soupe des sorcières: à base de potiron
Taboulé à l'orientale: semoule, tomates, oignons, jus de citron, huile d'olive, persil, menthe, poivre

Légende

- Produit issu de l'agriculture biologique
- Viande Française (Bœuf, 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