

Semaine 2 : vacances scolaires

Lundi 1	Mardi 2	Mercredi 3	Jeudi 4	Vendredi 5
<p>Férié</p> <p>Toussaint</p>	<p>Salade Coleslaw</p> <p>Cœur de filet de Merlu MSC sce Dieppoise</p> <p>Fusilli</p> <p>Camembert</p> <p>Flan vanille nappé caramel</p>	<p>Betteraves rouges</p> <p>Steak haché au jus</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Jambon de volaille</p> <p>Haricots verts BIO</p> <p>Pavé 3 Provinces BFC</p> <p>Gâteau Basque</p>	<p>Œufs durs mayonnaise</p> <p>Roulé végétal blé & pois</p> <p>Purée de courges</p> <p>Yaourt arôme</p> <p>Fruit de saison</p> <p>MENU VEGETARIEN</p>
Lundi 8	Mardi 9	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12
<p>Chou rouge</p> <p>Dos de colin MSC sauce Moutarde</p> <p>Riz BIO Créole</p> <p>Tomme noire</p> <p>Compote de fruits BIO</p>	<p>Salade de pommes de terre</p> <p>Sauté de dinde au jus</p> <p>Brocolis BIO</p> <p>Petit moulé AFH</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Raviolis BIO aux épinards & à la crème</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Crumble aux pommes</p> <p>MENU VEGETARIEN</p>	<p>Férié</p> <p>Armistice</p>	<p>Potage</p> <p>Boulettes d'agneau sauce tomate</p> <p>Semoule BIO</p> <p>Mi-chèvre</p> <p>Fruit de saison</p>
Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19
<p>Sardines & citron</p> <p>Chipolatas* certifiées HVE</p> <p>Pommes lamelles</p> <p>Chanteneige</p> <p>Fruit de saison</p> <p>* ou saucisse de volaille</p>	<p>Endives & vinaigrette</p> <p>Omelette nature</p> <p>Haricots blancs à la tomate</p> <p>Petit-suisse nature</p> <p>Croisillon chocolat</p> <p>MENU VEGETARIEN</p>	<p>Pâté de campagne supérieur Breton*</p> <p>Mijoté de veau</p> <p>Fenouil à la crème</p> <p>Montboissié rouge</p> <p>Fruit de saison BIO</p> <p>* ou terrine de légumes</p>	<p>Demi-pomelos & sucre</p> <p>Filet de Hoki MSC sauce curry</p> <p>Coquillettes BIO</p> <p>Emmental</p> <p>Crème caramel</p>	<p>Salade Nelusko</p> <p>Bœuf braisé</p> <p>Choux-fleurs BIO</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Fruit de saison</p>
Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26
<p>Taboulé Libanais</p> <p>Falafels fève & menthe</p> <p>Purée de carottes au cumin</p> <p>Fromage blanc à la cannelle</p> <p>Biscuit spéculoos</p> <p>MENU VEGETARIEN ORIENTAL</p>	<p>Chou blanc</p> <p>Poisson meunière</p> <p>Ratatouille cuisinée BIO</p> <p>Vache Picon</p> <p>Tarte au flan</p>	<p>Crêpe tomate mozzarella BIO</p> <p>Sauté d'agneau au jus</p> <p>Flageolets</p> <p>Saint-Nectaire AOP</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Salade verte & vinaigrette</p> <p>Tartiflette (volaille)</p> <p>Fromage à tartiflette</p> <p>Compote de fruits BIO</p> <p>MENU MONTAGNARD</p>	<p>Salade Auvergnate</p> <p>Bœuf Bourguignon BIO</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison</p>

PAIN BIO tous les jours
Les produits laitiers, fromages, compotes et crudités (or fruits exotiques) sont d'origine France

DESIE
1, rue Antoine Bequerel
21300 CHENOVE
T. 03 80 52 13 45

Composition des sauces

- Salade Auvergnate: lentilles, maïs
- Salade Coleslaw: chou blanc, carottes
- Salade Nelusko: pommes de terre, betteraves rouges
- Sauce Dieppoise: fruits de mer, vin blanc crème
- Taboulé Libanais: boulgour, tomates, oignons, persil, citron, huile d'olive, menthe

Légende

- Produit 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
- Produit issu du commerce équitable
- Repas végétarien loi EGalim (repas sans viande, sans poisson)
- Produit de saison
- MSC (Marine Stewardship Council) pêche durable
- Certifié Charte Environnement (Haute Valeur Environnementale)