

Lundi 2					Mardi 3					Mercredi 4					Jeudi 5					Vendredi 6				
<b>BONNE ANNEE</b> 					Salade de blé P'tit brin de veau emmental  Haricots verts Vache Picon <b>Fruit de saison</b>					<b>Macédoine de légumes</b>  <b>Filet de Colin MSC</b>  Purée de pommes de terre Tomme noire <b>Fruit de saison</b>					Salade de pommes de terre Daube de bœuf  <b>Duo de carottes</b> Coulommiers Compote de pommes					<b>Potage mouliné 7légumes*</b>  Chili sin carne  aux épices mexicaines <b>Yaourt nature</b> Galette des Rois <b>MENU VEGETARIEN</b>				
Lundi 9					Mardi 10					Mercredi 11					Jeudi 12					Vendredi 13				
Salade Napoli* Sauté de veau aux olives  Choux fleurs <b>Cancoillotte</b> <b>Fruit de saison</b>					<b>Céleri rémoulade</b> <b>Boulettes de pois chiche</b> <b>poivrons cumin</b> Semoule aux légumes Mi-chèvre Compote de fruit <b>MENU VEGETARIEN</b>					<b>Salade Nelusko*</b> Steak haché  <b>Epinards</b> Yaourt arôme <b>Galette des Rois</b>					<b>Salade choux rouges</b> <b>Médailillon de Merlu MSC</b> <b>nature / citron</b> <b>Purée de potiron</b> Saint Paulin Liégeois vanille					Salade d'haricot beurre <b>Sauté de porc</b> (ou de dinde) <b>à la moutarde ancienne</b>  Lentilles Camembert <b>Fruit de saison</b>				
Lundi 16					Mardi 17					Mercredi 18					Jeudi 19					Vendredi 20				
<b>Carottes râpées</b> Omelette  Pommes boulangères Emmental Cocktail de fruits					<b>Poireaux vinaigrette</b> <b>Gratin de Colin</b> <b>et fruits de mer</b> Spaghettis Petit suisse nature <b>Fruit de saison</b>					Pizza au fromage Gigot d'agneau au jus (origine UE ou NZ) Haricots verts et flageolets <b>Yaourt nature</b> <b>Fruit de saison</b>					Taboulé Haut de cuisse poulet (Elementaire) ou Emincé de poulet (Maternelle) Brocolis <b>Montboissié</b> <b>Fruit de saison</b>					Endives et bleu Samoussa de légumes Riz et Poêlée asiatique Tarte ananas et coco <b>MENU VEGETARIEN</b> <b>NOUVEL AN CHINOIS</b>				
Lundi 23					Mardi 24					Mercredi 25					Jeudi 26					Vendredi 27				
<b>Salade de pommes de terre</b> Pané blé emmental épinards  Carottes Vichy <b>Fromage blanc</b> <b>Fruit de saison</b> <b>MENU VEGETARIEN</b>					Salade verte Paleron de bœuf  Frites Gouda <b>Compote de fruits</b>					<b>Salade de choux blancs</b> Cordon bleu de volaille  Petits pois <b>Camembert</b> Cocktail de fruits					<b>Potage mouliné 7légumes*</b> <b>Choucroute</b> (viande de porc ou volaille, <b>chou</b> et pommes vapeur) Rondelé AFH <b>Tarte aux pommes</b>					Salade auvergnate Filet de poisson blanc meunière Haricots verts Tomme blanche <b>Fruit de saison</b>				

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 Charte Environnement (Haute Valeur Environnementale)

Composition des plats (\*)

- 02 Sauce Marengo** : tomates, oignons, jus de viande
- 04 et 26 Potage mouliné 7légumes** : carottes, poireaux, céleri rave et branches, choux fleurs, navets, haricots et petits pois
- 05 Salade Nelusko** : betteraves rouges, pommes de terre
- 06 Chili sin carne** : haricots rouges, tomates, poivrons, quinoa, échalote oignon, cheddar, huile d'olives, maïs, crème, herbes aromatiques
- 09 Salade Napoli** : pâtes tricolores, maïs, olives vertes et noires
- 20 Poêlée asiatique** : carottes rouges et jaunes, courgettes, pousse mango, champignons noirs, fèves de soja
- 27 Salade Auvergnate** : lentilles, maïs

**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

