

Menus de FEVRIER 2023

Ecoles & centres de loisirs



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 (*)

- 31/01 Salade de blé colorée : blé, tartare de tomates et de courgettes
- 02 Salade Nelusko : betteraves rouges, pommes de terre
- 13 Salade Napoli : pâtes tricolores, maïs, olives vertes et noires
- 14 sauce Dieppoise : fumet de poisson, crevette, crème
- 17 Salade californie : riz, ananas, maïs, poivrons rouges et verts
- 17 Trio de légumes BIO : panais, brocolis, butternut
- 20 Légumes pot-au-feu : navets, carottes, pommes de terre, poireaux, céleri, oignons émincés
- 21 Riz Arc en ciel : riz avec cubes de carottes, tomates, pois mange-tout, poivrons rouges et jaunes, courgettes
- 22 Hachis végétal : haricots rouges, fève de soja, oignon, carottes, pommes de terre, crème, tomates, poivrons, chapelure
- 24 Potage Bonne Femme : poireaux, pommes de terre

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



1ère semaine vacances scolaires

2ème semaine vacances scolaires

Lundi 30/01	Mardi 31/01	Mercredi 1	Jeudi 2	Vendredi 3
<p>Terrine de légumes</p> <p>Emincé de poulet rôti</p> <p>Semoule et légumes couscous</p> <p> Carré frais</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>* Salade de blé colorée</p> <p>Bœuf Bourguignon BFC </p> <p> Gratin Choux fleurs et rapé</p> <p>Petits suisse arôme</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade de choux rouges </p> <p>Omelette au fromage</p> <p>Pommes boulangères</p> <p>Coulommiers</p> <p> Compote de fruits</p>	<p>*Salade Nelusko </p> <p>Filet de Hoky </p> <p>Haricots beurre</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Crêpe au chocolat</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Nuggets de blé et ketchup</p> <p>Frites</p> <p>Cancoillotte </p> <p>Fruit de saison</p> <p>MENU VEGETARIEN </p>
Lundi 6	Mardi 7	Mercredi 8	Jeudi 9	Vendredi 10
<p>Salade verte</p> <p>Tarte tomate chevre basilic</p> <p>Haricots plats persillés</p> <p>Morbier </p> <p>Tarte au flan</p> <p>MENU VEGETARIEN </p>	<p>Champignons à la persillade</p> <p>Gigot d'agneau (origine UE ou NZ)</p> <p> Coquille au beurre</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Compote de fruits</p>	<p>Taboulé</p> <p>Poisson blanc meunière</p> <p> Duo de carottes</p> <p>Mi-chèvre</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Macédoine de légumes</p> <p>Normandin de veau sauce au poivre</p> <p> Riz</p> <p>Tartare AFH</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade de pommes de terre</p> <p>Saucisse de volaille</p> <p>Epinards</p> <p> Croq'lait</p> <p>Fruit de saison </p>
Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17
<p>* Salade Napoli </p> <p>Roti de dinde</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p> Emmental</p> <p>Fruit de saison </p>	<p> Carottes râpées </p> <p>Médailon de Merlu</p> <p>*sauce Dieppoise </p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Brie</p> <p>Compote de fruits</p>	<p>Salade de lentilles et maïs</p> <p>Sauté de veau</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Yaourt nature </p> <p>Fruit de saison </p>	<p> Salade de choux blancs </p> <p>Spaghettis végétariennes</p> <p>à la bolognaise</p> <p>Tomme noire</p> <p> Flan nappé caramel</p> <p>MENU VEGETARIEN</p>	<p>* Salade Californie</p> <p>Cuisse de poulet rôti</p> <p>* Trio de légumes </p> <p>Vache picon</p> <p>Tarte aux pommes</p>
Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24
<p>Salade d'endives</p> <p>Pot-au-feu</p> <p>(Paleron de bœuf VBF et légumes)</p> <p> Edam</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade verte </p> <p> Filet de Colin</p> <p>sauce Curry</p> <p>*Riz Arc-en-Ciel</p> <p>Chèvre frais </p> <p>Beignet Chocolat noisette</p> <p>MARDI GRAS</p>	<p>Céleri rémoulade </p> <p>* Hachis parmentier végétal</p> <p>Camembert</p> <p>Crème vanille</p> <p></p> <p>MENU VEGETARIEN</p>	<p>Crêpe tomate / mozzarella</p> <p>Escalope volaille à la creme</p> <p>Carottes persillés</p> <p> Fromage blanc </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>* Potage Bonne Femme </p> <p> Sauté de porc à la moutarde </p> <p>Lentilles</p> <p>Saint Paulin</p> <p> Fruit de saison </p>