

Menus de FEVRIER 2023

Ecole & centres de loisirs



Lundi 30/01	Mardi 31/01	Mercredi 1	Jeudi 2	Vendredi 3
Terrine de légumes 	* Salade de blé colorée <b>Bœuf Bourguignon BFC</b>	Salade de choux rouges	*Salade Nelusko	Carottes râpées
Emincé de poulet rôti	Omelette au fromage	Pommes boulangères	Filet de Hoky	Nuggets de blé et ketchup
Semoule et légumes couscous Carré frais	Gratin Choux fleurs et rapé Petits suisse arôme	Coulommiers Compote de fruits	Haricots beurre Yaourt nature	Frites Cancoillotte
Fruit de saison	Fruit de saison		Crêpe au chocolat	Fruit de saison MENU VEGETARIEN

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)

1ère semaine vacances scolaires

Lundi 6	Mardi 7	Mercredi 8	Jeudi 9	Vendredi 10
Salade verte	Champignons à la persillade	Taboulé	Macédoine de légumes	Salade de pommes de terre
Tarte tomate chevre basilic	Gigot d'agneau (origine UE ou NZ)	Poisson blanc meunière	Normandin de veau sauce au poivre	Saucisse de volaille
Haricots plats persillés 	Coquillette au beurre Tomme blanche	Duo de carottes Mi-chèvre	Riz	Epinards Croq'lait
Tarte au flan MENU VEGETARIEN	Compote de fruits	Fruit de saison	Tartare AFH Fruit de saison	Fruit de saison

2ème semaine vacances scolaires

Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17
* Salade Napoli	Carottes râpées Médaillon de Merlu *sauce Dieppoise	Salade de lentilles et maïs	Salade de choux blancs Spaghettis végétariennes	* Salade Californie
Roti de dinde	Purée de pommes de terre	Sauté de veau	à la bolognaise	Cuisse de poulet rôti
Jardinière de légumes Emmental	Brie	Haricots beurre Yaourt nature	Tomme noire	* Trio de légumes Vache picon
Fruit de saison	Compote de fruits	Fruit de saison	Flan nappé caramel MENU VEGETARIEN	Tarte aux pommes

Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24
Salade d'endives Pot-au-feu (Paleron de bœuf VBF et légumes) Edam	Salade verte Filet de Colin sauce Curry *Riz Arc-en-Ciel Chèvre frais Beignet Chocolat noisette <b>MARDI GRAS</b>	Céleri rémoulade * Hachis parmentier végétal	Crêpe tomate / mozzarella Escalope volaille à la crème Carottes persillées Fromage blanc Fruit de saison	* Potage Bonne Femme Sauté de porc à la moutarde Lentilles Saint Paulin Fruit de saison
Fruit de saison		Camembert Crème vanille		
		MENU VEGETARIEN		

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, feve de soja, oignon, carottes, pommes de terre, creme, 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 CHENOYE  
T. 03 80 52 13 45  
desie@groupeidees.fr

