Menus de AVRIL 24

Ecoles primaires et centres aérés

Lundi 01	Mardi 02	Mercredi 03	Jeudi 04	Vendredi 05
	Taboulé Roti de porc (ou roti de volaille) Gratin de choux fleurs Mimolette Ile Flottante	Salade de choux Brandade maison de Colin **Petits suisse arôme** **Fruit de saison**	**Betteraves râpées** Paupiette de veau Petits pois / carottes Samos Tarte au flan	Carottes râpées Omelette à la tomate Macaroni Tomme noire Fruit de saison
Lundi 08	**Mardi 09**	**Mercredi 10**	**Jeudi 11**	**Vendredi 12**
*Salade libanaise pois chiche Navarin d'agneau (origine UE ou Nouvelle Zélande) *Tajine de légumes aux abricots Fromage blanc Tarte aux figues **MENU ORIENTAL**	**Salade d'endives** Tortelloni ricotta-épinards sauce béchamel Buche du Pilat Cocktail de fruits	Salade de pommes de terre Rissolette de veau Brocolis Morbier Flan vanille nappé caramel	**Carottes râpées** Feuilleté Hot dog (porc) ou feuilleté jardinier Haricots verts Kiri Brownie et crème anglaise **P'TITES TOQUES AIGUISONS**	**Radis beurre** Filet de Colin sauce ciboulette Riz Mi-chèvre Dés de Pomme cuite
Lundi 15	**Mardi 16**	**Mercredi 17**	**Jeudi 18**	**Vendredi 19**
VACANCES SCOLAIRES Salade de lentilles Escalope de volaille Haricots verts Tomme blanche Crème caramel	Taboulé Rosbif **Jardinière** Rondelé **Fruit de saison**	Carottes râpées Cœur de Merlu sauce poulette* Pommes vapeur persillées Edam Compote pomme vanille	**Salade verte** Gigot d'agneau Petits pois Brie **Fruit de saison**	* Salade Arlequin Œufs durs béchamel Choux fleurs persillés Yaourt nature Tarte au chocolat
Lundi 22	**Mardi 23**	**Mercredi 24**	**Jeudi 25**	**Vendredi 26**
VACANCES SCOLAIRES Salade de choux rouges Pané blé tomate mozzarella Coquillettes Mi-cabrette **Fruit de saison**	Céléri rémoulade Normandin de veau Haricots verts/flageolets Brie Tarte pomme-rhubarbe	**Radis beurre** Sauté de volaille à la moutarde Lentilles Camembert Liégeois chocolat	Duo de cocos en salade Daube de bœuf Duo de carottes Rondelé nature Cocktail de fruits	**Endives trempette** Filet de Hoki Gratin dauphinois Fromage blanc Fruit de saison
Lundi 29	**Mardi 30**	Mai **Mercredi 01**	**Jeudi 02**	**Vendredi 03**
Macédoine de légumes Quenelle nature sauce financière Riz Saint Paulin **Fruit de saison**	Sardines / citron Cuisse de poulet ** **Haricots beurre** Petits suisse nature Eclair vanille		Segments de pomelos Filet de Colin-Lieu Purée de potiron Coulommiers Crème vanille	* **Salade Parisienne** Paleron de bœuf Frites Tartare ail&fines herbes Compote de fruits

Légende

- Issu de l'agiculture 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 (*)

08 Salade libanaise de pois chiche : pois chiche, maïs, oignons, poivrons rouges, semoule, persil, basilic, cumin, menthe, ail, coriandre
08 Tajine de légumes : carottes, courgettes et aubergines préfrites, oignons, poivrons rouges et jaunes grillés, abricots secs, pois chiches, raisins secs
17 Sauce Poulette: crème, champignons, citron vinaigre.
19 Salade Arlequin : riz, poivrons verts et rouges, ananas
03/05 Salade Parisienne : champignons de Paris émincés, persillade

PAIN BIO tous les jours

Les produits laitiers, fromages, compotes et crudités (or fruits exotiques) sont d'origine France

DESIE
1, rue Antoine Becquerel
21300 CHENOVE
T. 03 80 52 13 45
desie@groupeidees.fr

Menus de AVRIL 24

P = présence / T= trace	Gluten	Poissons	Crustacés	Oeufs	Arachides	Moutarde	Mollusques	Soja	Sulfites	Sésame	Céleri	Lupins	Lait	Fruits à coque
Lundi 01														
0														
FERIE														
0														
0														
0														
Mardi 02														
Taboulé	P	T	T	T		T	T	T			T		T	T
Roti de porc	T					T							T	
Roti de volaille														
Gratin de choux fleurs	T			T							T		P	
Mimolette													P	
Ile Flottante														
Mercredi 03														
Salade de choux				T		P		T					T	
Brandade maison de Colin		P												
0														
Petits suisse arôme													P	
Fruit de saison														
Jeudi 04														
Betteraves râpées				T		P		T					T	
Paupiette de veau	T							P					T	
Petits pois / carottes														
Samos													P	
Tarte au flan	P			P	T								P	T
Vendredi 05														
Carottes râpées				T		P		T					T	
Omelette à la tomate				P									P	
Macaroni	P			T										
Tomme noire													P	
Fruit de saison														

Menus de AVRIL 24

P = présence / T= trace	Gluten	Poissons	Crustacés	Oeufs	Arachides	Moutarde	Mollusques	Soja	Sulfites	Sésame	Céleri	Lupins	Lait	Fruits à coque
Lundi 08														
*Salade libanaise pois chiche	P													
d'agneau (origine UE ou Nouvelle Zélande)														
*Tajine de légumes aux abricots														
Fromage blanc													P	
Tarte aux figues														
Mardi 09														
Salade d'endives														
vinaigrette				T		P		T					T	
Tortelloni ricotta-épinards	P			P		T		T					P	
sauce béchamel	T			T										
Buche du Pilat													P	
Cocktail de fruits														
Mercredi 10														
Salade de pommes de terre				T		P		T					T	
Rissolette de veau	P							P					T	
Brocolis														
Morbier													P	
Flan vanille nappé caramel													P	
Jeudi 11														
Carottes râpees/ ananas				T		P		T					T	
Nems aux légumes sauce aigre douce	P							T			p			
Riz façon cantonnais		T	T	P		P					T			
Kiri														
Brownie	P			P				T					P	T
Vendredi 12													P	
Radis beurre														
Filet de Colin sauce ciboulette		P												
Riz														
Mi-chèvre													P	
Dés de Pomme cuite														

Menus de AVRIL 24

P = présence / T= trace	Gluten	Poissons	Crustacés	Oeufs	Arachides	Moutarde	Mollusques	Soja	Sulfites	Sésame	Céleri	Lupins	Lait	Fruits à coque
Lundi 15														
Salade de lentilles				T		P		T					T	
Escalope de volaille														
Haricots verts														
Tomme blanche													P	
Crème caramel													P	
Mardi 16														
Taboulé	P	T	T	T		T	T	T			T		T	T
Rosbif														
Jardinière														
Rondelé													P	T
Fruit de saison														
Mercredi 17														
Carottes râpées				T		P		T					T	
Cœur de Merlu sauce poulette*		P												
Pommes vapeur persillées														
Edam														
Compote pomme vanille														
Jeudi 18														
Salade verte														
vinaigrette				T		P		T					T	
Gigot d'agneau														
Petits pois														
Brie													P	
Fruit de saison														
Vendredi 19														
* Salade Arlequin				T		P		T					T	
Œufs durs béchamel	T			P									P	
Choux fleurs persillés														
Yaourt nature													P	
Tarte au chocolat	P			P				T					P	P

Menus de AVRIL 24

P = présence / T= trace	Gluten	Poissons	Crustacés	Oeufs	Arachides	Moutarde	Mollusques	Soja	Sulfites	Sésame	Céleri	Lupins	Lait	Fruits à coque
Lundi 22														
Salade de choux rouges				T		P		T					T	
Pané blé tomate mozzarella	P	T		T				T			T		P	
Coquillettes														
Mi-cabrette													P	
Fruit de saison														
Mardi 23														
Céléri rémoulade				P		P					P			
Normandin de veau														
Haricots verts/flageolets														
Brie													P	
Tarte pomme-rhubarbe	P			P	T								T	T
Mercredi 24														
Radis beurre													P	
Sauté de volaille à la moutarde						P								
Lentilles														
Camembert													P	
Liégeois chocolat								T					P	
Jeudi 25														
Duo de cocos en salade				T		P		T					T	
Daube de bœuf														
Duo de carottes														
Rondelé nature													P	T
Cocktail de fruits														
Vendredi 26														
Endives trempette														
vinaigrette				T		P		T					T	
Filet de Hoki		P												
Gratin dauphinois	T					T		T			T		P	
Fromage blanc													P	
Fruit de saison														