

Menus de JUIN 24

Ecoles primaires et centres aérés



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 (**)

- 03 **Salade Napoli**: pâtes tricolores, maïs, poivrons verts et rouges.
- 07 **Salade printanière**: Pommes de terre, macédoine de légumes.
- 12 **Salade façon nicoise**: Riz, tomates, olives vertes et noires, thon et oeufs,
- 21 **Riz créole**: riz et curcuma
- 21 **Salade Acapulco**: peche, ananas, mangue, melon, raisin

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

Lundi 03	Mardi 04	Mercredi 05	Jeudi 06	Vendredi 07
<p>*Salade Napoli</p> <p>Paleron de bœuf sauce tomate</p> <p>Haricots verts Coulommiers Crème dessert vanille</p>	<p>Salade & fromage râpé</p> <p>Filet de Merlu</p> <p>Purée de pommes de terre Petit moulé @ Cocktail de fruits</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Cuisse de poulet</p> <p>Épinards Rondelé @ AFH Tarte Normande</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Riz et Haricots rouges</p> <p>en sauce Petit suisse nature Fruit de saison</p>	<p>Gaspacho de tomates</p> <p>Rosbif / cornichons</p> <p>*Salade printanière Tomme noire des Pyrénées Pomme cuite au caramel</p>
Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14
<p>Salade de lentilles & maïs</p> <p>Roti de dinde</p> <p>Carottes à la crème Camembert Fruit de saison</p>	<p>Salade verte</p> <p>Nuggets de blé</p> <p>Purée de patates douces Vache qui rit @ Glace Fraise</p> <p>PETITES TOQUES F.A.J.</p>	<p>Concombres et fêta</p> <p>Salade de riz façon nicoise</p> <p>au thon et œuf Emmental Fruit de saison</p>	<p>Salade de perles légumières</p> <p>Sauté de porc ou de dinde</p> <p>Courgettes persillées Yaourt arôme Clafoutis</p>	<p>Pomme de terre et échalote</p> <p>Filet de Colin</p> <p>Choux fleurs au gratin Chanteneige @ Fruit de saison</p>
Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21
<p>Betteraves râpées</p> <p>Falafels de pois chiche</p> <p>Semoule et Légumes Brie Fruit de saison</p>	<p>Salade de tomates</p> <p>Sauté de volaille</p> <p>Lentilles à la moutarde</p> <p>Saint Nectaire Liégeois chocolat</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Gigot d'agneau (origine U.E ou Nouvelle Zélande)</p> <p>Flageolets Boursin @ Fruit de saison</p>	<p>Salade de blé</p> <p>Escalope de volaille</p> <p>Gratin de blettes (béchamel) Yaourt nature Tarte pomme / rhubarbe</p>	<p>Salade verte et cœurs de palmier</p> <p>Accra de Morue</p> <p>Riz créole Fromage blanc Salade de fruit "Acapulco"</p>
Lundi 24	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28
<p>Salade de pommes de terre</p> <p>Daube de bœuf</p> <p>Duo de carottes Croc'lait @ Fruit de saison</p>	<p>Taboulé</p> <p>Filet de Hoky</p> <p>Courgettes persillées Edam Donuts sucré</p>	<p>Salade de lentilles</p> <p>Emincé de poulet roti</p> <p>Jardinière de légumes Bleu Compote de pomme-abricot</p>	<p>Salade d'haricots beurre</p> <p>Spaghettis végétariens</p> <p>bolognaises Fromage blanc Fruit de saison</p>	<p>Melon</p> <p>Jambon (de porc ou de volaille) sauce nuitonne Frites Cancoillotte Fruit de saison</p>

