Menus de MAI 24

Ecoles primaires et centres aérés

SEMAINE DE L'EUROPE

Lundi 06	Mardi 07	Mercredi 08	Jeudi 09	Vendredi 10
Taboulé **Quenelle nature** à la béchamel **Brocolis** **Mimolette** Flan lacté chocolat	**Betteraves en cubes** Steak haché sauce au poivre **Pâtes** Mi-cabrette ® **Compote de pommes**	 **FERIE**	 **FERIE**	 **FERME**
Lundi 13	**Mardi 14**	**Mercredi 15**	**Jeudi 16**	**Vendredi 17**
Tomates / mozzarella Risotto aux 2 carottes **Parmigiano** (à parsemer) **Fruit de saison** **1957 ITALIE**	Salade choux blancs Irish Stew (navarin d'agneau origine U.E ou Nouvelle Zélande, pommes de terre, carottes et oignons) Fromage blanc **Cubes de pomme cuite** / caramel au beurre salé **1973 IRLANDE**	* Concombres Tzatziki Aubergines, courgettes et riz façon moussaka (viande de bœuf) Halloumi **Fruit de saison** **1982 GRECE**	* Gaspacho **Tempura de colin** Poêlée du soleil Fromage de brebis Gateau basque **1986 ESPAGNE**	**Crudité de la légumerie** **Saute de porc façon Gaston gérard** (ou sauté de volaille) **Gratin Dauphinois maison** **Pavé des 3 provinces** **Pain d'Epices** **LA BOURGOGNE** fait aussi partie de l'EUROPE depuis **1957**
Lundi 20	**Mardi 21**	**Mercredi 22**	**Jeudi 23**	**Vendredi 24**
 FERIE	*Salade Mathieu Cuisse de poulet **Choux fleurs** au gratin **Rondelé ®** **Fruit de saison**	Salade verte **Cœur de Merlu** sauce poulette* **Coquillettes** **Edam** **Compote pomme-vanille**	**Betteraves râpées** Rosbif Petits pois / Carottes **Yaourt nature** Tarte pomme / rhubarbe	**Salade d'endives** **Œufs durs** béchamel Riz Brie **Fruit de saison**
Lundi 27	**Mardi 28**	**Mercredi 29**	**Jeudi 30**	**Vendredi 31**
Taboulé Normandin de veau Haricots verts Samos ® **Fruit de saison**	Salade de perles légumières * Dahl de **lentilles** Emmental **Fruit de saison**	**Radis beurre** Sauté de volaille **à la moutarde** **Duo de carottes** Camembert Eclair vanille	Boulgour gourmand **Daube de bœuf** Ratatouille **Tomme noire des pyrennées** Liégeois chocolat	Concombres en salade **Burger de poisson(à composer)** Potatoes et sauce samouraï Tartate ® Tiramisu MENU crée par **P'TITES TOQUES CEDRES**

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 (*)

13 Salade de pennes à l'italienne : pâtes, mozzarella, cubes de tomates, basilic.
15 Tzatziki : Concombre, crème, ail, aneth, citron, ail
16 Gaspacho : soupe froide de tomate et concombre,
16 Poêlée du soleil : Oignons , carottes, tomates , haricots verts, poivrons jaunes , courgettes.
22 Sauce poulette : crème, citron, champignons
28 Dahl de lentilles : lentilles vertes, tomates, oignons, lait de coco, cumin, curcuma.

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

MENU MAI 2024

P = présence / T= trace	Gluten	Poissons	Crustacés	Oeufs	Arachides	Moutarde	Mollusques	Soja	Sulfites	Sésame	Céleri	Lupins	Lait	Fruits à coque
Lundi 06														
Taboulé	P	T	T	T		T	T	T			T		T	T
Quenelle nature à la béchamel	P	T		P									P	
Brocolis														
Mimolette													P	
Flan lacté chocolat								T					P	
Mardi 07														
Betteraves en cubes														
Steak haché sauce au poivre	P			T		T		T			T		P	
Pâtes	P			P										
													P	
Compote de pommes														
0														
Mercredi 08														
FERIE														
0														
Jeudi 09														
0														
FERIE														
0														
Vendredi 10														
0														
FERIE														
0														

MENU MAI 2024

P = présence / T= trace	Gluten	Poissons	Crustacés	Oeufs	Arachides	Moutarde	Mollusques	Soja	Sulfites	Sésame	Céleri	Lupins	Lait	Fruits à coque
Lundi 13														
Tomates / mozzarella													P	
Risotto aux 2 carottes				P							T		P	
Parmigiano (à parsemer)													P	
Fruit de saison														
Mardi 14														
Salade choux blancs				T		P		T					T	
IRISH STEW(navarin d'agneau origines UE ou Nouvelle Zélande, pommes de terre, carottes et oignons														
Fromage blanc													P	
Pommes cuite au beuure salé													P	
Mercredi 15														
*** Concombres Tzatziki**				T		T							P	
Aubergines, courgettes et riz façon moussaka														
(viande de bœuf)														
Halloumi													P	
Fruit de saison														
Jeudi 16														
*** Gaspacho**														
Tempura de colin	P	P	T			T	T	T			T		T	
Poêlée du soleil														
Fromage de brebis													P	
Gateau basque	P			P				T					P	T
Vendredi 17														
Crudité de la légumerie														
Sauté de porc façon Gaston Gérard ou sauté de volaille						P							P	
Gratin Dauphinois maison													P	
Pavé des 3 provinces													P	
Pain d'Epices	P												T	T

MENU MAI 2024

P = présence / T= trace	Gluten	Poissons	Crustacés	Oeufs	Arachides	Moutarde	Mollusques	Soja	Sulfites	Sésame	Céleri	Lupins	Lait	Fruits à coque
Lundi 20														
0														
FERIE														
0														
0														
0														
Mardi 21														
***Salade Mathieu**	T			P		P		T			T		T	
Cuisse de poulet **														
Choux fleurs au gratin														
Rondelé ®													P	T
Fruit de saison														
Mercredi 22														
Salade verte														
Cœur de Merlu sauce poulette*	P	P	T	P			T	T			P		P	
Coquillettes	P			P										
Edam													P	
Compote pomme-vanille														
Jeudi 23														
Betteraves râpées				T		P		T					T	
Rosbif														
Petits pois / Carottes														
Yaourt nature													P	
Tarte pomme / rhubarbe	P			P	T								T	T
0														
Vendredi 24														
Salade d'endives														
Œufs durs béchamel	T			P									P	
Riz														
Brie													P	
Fruit de saison														

MENU MAI 2024

P = présence / T= trace	Gluten	Poissons	Crustacés	Oeufs	Arachides	Moutarde	Mollusques	Soja	Sulfites	Sésame	Céleri	Lupins	Lait	Fruits à coque
Lundi 27														
Taboulé	P	T	T	T		T	T	T			T		T	T
Normandin de veau														
Haricots verts														
Samos ®													P	
Fruit de saison														
Mardi 28														
Salade de perles légumières	P	T	T	T		P	T	T						
*** Dahl de lentilles**	T													
0														
Emmental													P	
Fruit de saison														
Mercredi 29														
Radis beurre														
Sauté de volaille à la moutarde						P								
Duo de carottes														
Camembert													P	
Eclair vanille	P			P									P	T
Jeudi 30														
Boulgour gourmand	P	T	T	T		T		T			T		P	
Daube de bœuf														
Ratatouille											T			
Tomme noire des pyrennées													P	
Liégeois chocolat								T					P	
Vendredi 31														
Concombres en salade						P								
Burger de poisson	P	P				P				P			P	
Potatoes et sauce samouraï				P		P								
Tartate ®													P	T
Tiramisu	P			P				T		T			P	T