

# Menus de Novembre 2017

Ville de CHENOVE : Restaurant Municipal



Lundi 6	Mardi 7	Mercredi 8	Jeudi 9	Vendredi 10
Rosette Œufs durs dubarry Choux fleurs Pommes vapeurs Plateau de fromage Mousse au chocolat	Demi-pomelos Bœuf braisé au jus Cocos à la tomate Carottes primeurs Plateau de fromage Compote de pêches	Céleri rémoulade Quenelle de veau sauce morvandelle Pomme boulangère Haricots beurre Plateau de fromage Raisin <b>TOUT ROND</b>	Salade Napoli Sauté de porc sauce marengo Petits pois Pommes lamelles Plateau de fromage Fruit de saison	Salade & maïs Médailillon de merlu sauce oseille Riz Brocolis Plateau de fromage Eclair vanille
Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17
Salade Arigeoise Cuisse de poulet moutarde Pôlée de légumes anciens à la moutarde au miel épicés Plateau de fromage Compote pomme coing <i>Menu Ancien</i>	Terrine de poisson & mayonnaise Rosbif au jus Epinards Frites Plateau de fromage Crème vanille	Carottes râpées Cœur de colin sauce poulette Semoule Haricots verts Plateau de fromage Fruit de saison <b>Menu BIO</b>	Tarte oignons Boulette d'agneau à la tomate Ratatouille Pâtes Plateau de fromage Fruit de saison	Soupe 5 légumes Choucroute <i>(viande de porc ou volaille)</i> Plateau de fromage Gâteau noisette <i>Menu Alsacien</i>
Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24
Salade de p.de.terre Bœuf Carottes primeurs Lentilles Plateau de fromage Fruit de saison	Betteraves rouges cubes Omelette nature à la tomate Jardinière Plateau de fromage Crème caramel	Sardines & citron Cuisse de poulet sauce basquaise Brocolis Pommes lamelles Plateau de fromage Compote Duo	Velouté de légumes Jambon sauce forestière Purée de potiron Plateau de fromage Fruit de saison	Endives en salade Poisson meunière & citron Pâtes Poivrons lanières Plateau de fromage Tarte au chocolat
Lundi 27	Mardi 2	Mercredi 29	Jeudi 30	Vendredi 1
Salade Coleslaw Paupiette de veau Purée de céleri Plateau de fromage Liégeois vanille	Pâté de campagne Sauté dinde à l'estragon Riz Champignons Plateau de fromage Compote de pommes	Salade de pâtes Pot au feu <i>(viande de bœuf)</i> Plateau de fromage Fruit de saison	Salade Bressane Cœur de merlu sauce dieppoise Haricots verts Flageolets Plateau de fromage Fruit de saison	Carottes râpées Rôti de porc sauce charcutière Frites Salsifis Plateau de fromage Chou vanille



**PAIN BIO tous les jours**

Toutes les crudités sont fraîches.

Toutes les viandes sont issues d'animaux nés, élevés et abattus en France.

Les poissons sont issus de la pêche responsable.

## Légende

Produit issu de l'agriculture biologique

Viande Bovine Française

Indication Géographique Protégée (IGP)

Produits locaux (Bourgogne-Franche-Comté)

Fabrication Maison

## Composition des salades

Salade Napoli : pâtes tricolores

Salade Arigeoise : p.de.terre, cocos rouges, moutarde en grain

Salade Coleslaw : cho blanc, carottes

Salade Bressane : maïs, ébly, petits pois

## Composition des sauces

Sauce Morvandelle : échalote, vin blanc, champignons

Sauce Marengo : tomates, oignons, jus de viande

Sauce Poulette : champignons, crème citronnée, persil

Sauce Forestière : champignons, vin blanc, oignons

Sauce Dieppoise : fruits de mer, vin blanc crème

Sauce Charcutière : vin blanc, moutarde crémée, cornichons

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

