

Menus de Septembre 2017



Ville de CHENOVE : Restaurant Municipal

Lundi 4	Mardi 5	Mercredi 6	Jeudi 7	Vendredi 8
Salade de tomate & maïs Raviolis (pur bœuf) Plateau de fromage Mousse au chocolat	Salade Jurassienne Andouillette à la moutarde Jardinière de légumes Plateau de fromage Compote de fruits	Radis & beurre Courgettes farcies Riz pilaf Plateau de fromage Liégeois vanille	Terrine poisson Gigot d'agneau Epinards à la crème Pomme vapeur Plateau de fromage Fruit de saison	Melon Couscous de la mer (Filet de poisson) Plateau de fromage Far Breton
Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15
Salade de p.de.terre Sauté de volaille Fenouil à la provençale Riz Plateau de fromage Fruit de saison	Concombres en salade Jambon sauce morvandelle Pomme boulangère Petits pois Plateau de fromage Crème dessert chocolat	Salade Californie Brochette de volaille Carottes primeurs Pâtes Plateau de fromage Fruit de saison	Pizza fromage Cœur de merlu sauce dieppoise Haricots verts Flan de légumes Plateau de fromage Fruit de saison	Carottes râpées Rosbif Purée de p.de.terre Brocolis Plateau de fromage Chou vanille
Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22
Rosette Filet de colin sauce aneth crémé Petits pois Pâtes Plateau de fromage Fruit de saison	Céleri rémoulade Omelette basquaise Riz Chou-fleur Plateau de fromage Crème dessert vanille BIO	Œufs durs mayonnaise Sauté porc aux olives Ratatouille Pomme lamelle Plateau de fromage Fruit de saison	Pastèque Pâtes Bolognaise Plateau de fromage Flan nappé caramel	Soupe froide tomate basilic Poitrine de veau farcie sauce forestière Gratin de courgettes Plateau de fromage Tarte au citron Menu d'Automne
Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 29
Salade Auvergnate Cœur de merlu sauce citron Pasta Primavera Plateau de fromage Fruit de saison	Melon Bœuf Choux de Bruxelles Semoule Plateau de fromage Compote de fruits	Courgettes, tomates Quenelle de veau Purée de potiron Plateau de fromage Ile flottante	Salade Berlinoise Haut de cuisse de poulet aux herbes Haricots beurre Lentilles Plateau de fromage Fruit de saison	Salade Bulgare Moules marinières Frites Carottes Plateau de fromage Tarte aux pommes



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 Jurassienne : salade verte, gruyère râpé

Salade Californie : riz, ananas, maïs, poivrons

Salade Auvergnate : maïs, lentilles

Salade Berlinoise : chou blanc, jambon, emmental cube

Salade Bulgare : concombres cubes, carottes cubes

Composition des sauces

Sauce Morvandelle : échalotes, vin blanc, champignons

Sauce Dieppoise : fruits de mer, vin blanc crémé

Sauce Forestière : champignons, vin blanc, oignons

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

