

Menus de Septembre 2017



Ville de CHENOVE : Ecoles Maternelles, Élémentaires et Centres de Loisirs

Lundi 4	Mardi 5	Mercredi 6	Jeudi 7	Vendredi 8
Salade de tomate & maïs Raviolis (pur bœuf) P'tit louis Mousse au chocolat	Salade Jurassienne Cuisse de poulet sauce balsamique Jardinière de légumes Saint Nectaire Compote de fruits	Radis & beurre Courgettes farcies Riz pilaf Rondelé AFH Liégeois vanille	Terrine poisson Gigot d'agneau Epinards à la crème Camembert Fruit de saison	Melon Couscous de la mer (Filet de poisson) Petit suisse aromatisé Far Breton
Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15
Salade de p.de.terre Sauté de volaille Fenouil à la provençale Vache Grosjean Fruit de saison	Concombres en salade Jambon* Jambon de dinde sauce morvandelle Pomme boulangère Mi-chèvre Crème dessert chocolat	Salade Californie Brochette de volaille Carottes primeurs Edam Fruit de saison	Pizza fromage Cœur de merlu sauce dieppoise Haricots verts Yaourt nature Fruit de saison	Carottes râpées Rosbif Purée de p.de.terre Fripon Chou vanille
Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22
Rosette* Galantine de volaille Filet de colin sauce aneth crémé Petits pois Fromage blanc Fruit de saison	Céleri rémoulade Omelette sauce basquaise Ebly Carré frais Crème dessert vanille BIO	Œufs durs mayonnaise Sauté porc aux olives* Sauté dinde aux olives Ratatouille Brie Fruit de saison	Pastèque Pâtes Bolognaise Saint Paulin Flan nappé caramel	Soupe froide tomate basilic Poitrine de veau farcie sauce forestière Gratin de courgettes Mimolette Tarte au citron Menu d'Automne
Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 29
Salade Auvergnate Pasta Primavera Morbier Fruit de saison Menu Alternatif	Melon Bœuf Choux de Bruxelles Tartare AFH Compote de fruits	Courgettes, tomates Quenelle de veau Purée de potiron Samos Ile flottante	Salade Berlinoise Haut de cuisse de poulet aux herbes Haricots beurre Tomme noire Fruit de saison	Salade Bulgare Moules marinières Frites Yaourt aromatisé 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 Becquere
21300 CHENOVE
T. 03 80 52 13 45
desie@groupeidees.fr

