

# Menus de Septembre 2017

Ville de CHENOVE : Petite enfance - section "Grands"



<p><b>Lundi 4</b></p> <p>Salade de tomate &amp; maïs Raviolis (pur bœuf) P'tit louis Fruit de saison</p>	<p><b>Mardi 5</b></p> <p>Salade Jurassienne Escalope de poulet sauce balsamique Jardinière de légumes Saint Nectaire Compote de fruits (sans sucre ajouté)</p>	<p><b>Mercredi 6</b></p> <p>Radis &amp; beurre Courgettes farcies Riz pilaf Fromage blanc Fruits au sirop (sans sucre ajouté)</p>	<p><b>Jeudi 7</b></p> <p>Terrine poisson Gigot d'agneau Epinards à la crème Camembert Fruit de saison</p>	<p><b>Vendredi 8</b></p> <p>Melon Filet de colin Semoule &amp; légumes Petit suisse aromatisé Compote de fruits (sans sucre ajouté)</p>
<p><b>Lundi 11</b></p> <p>Salade de p.de.terre Sauté de volaille Fenouil à la provençale Petit suisse nature Fruit de saison</p>	<p><b>Mardi 12</b></p> <p>Concombres en salade Jambon Jambon de dinde sauce morvandelle Pomme boulangère Mi-chèvre Compote de fruits (sans sucre ajouté)</p>	<p><b>Mercredi 13</b></p> <p>Salade Californie Rôti de dinde Carottes primeurs Edam Fruit de saison</p>	<p><b>Jeudi 14</b></p> <p>Pizza fromage Cœur de merlu sauce tomate Haricots verts Yaourt nature Fruit de saison</p>	<p><b>Vendredi 15</b></p> <p>Carottes râpées Rosbif Purée de p.de.terre Fripon Fruit de saison</p>
<p><b>Lundi 18</b></p> <p>Rosette Galantine de volaille Filet de colin sauce aneth crémé Petits pois Fromage blanc Fruit de saison</p>	<p><b>Mardi 19</b></p> <p>Céleri rémoulade Omelette sauce basquaise Ebly Carré frais Fruit de saison BIO</p>	<p><b>Mercredi 20</b></p> <p>Œufs durs mayonnaise Sauté de porc aux olives Sauté dinde aux olives Ratatouille Brie Fruit de saison</p>	<p><b>Jeudi 21</b></p> <p>Pastèque Pâtes Bolognaise Petit suisse aromatisé Compote de fruits (sans sucre ajouté)</p>	<p><b>Vendredi 22</b></p> <p>Soupe froide tomate basilic Poitrine de veau farcie sauce forestière Gratin de courgettes Yaourt nature Tarte au citron Menu d'Automne</p>
<p><b>Lundi 25</b></p> <p>Salade Auvergnate Pasta Primavera Morbier Fruit de saison Menu Alternatif</p>	<p><b>Mardi 26</b></p> <p>Melon Bœuf Brocolis Tartare AFH Compote de fruits (sans sucre ajouté)</p>	<p><b>Mercredi 27</b></p> <p>Courgettes, tomates Quenelle de veau Purée de potiron Samos Ile flottante</p>	<p><b>Jeudi 28</b></p> <p>Salade Berlinoise Escalope de dinde aux herbes Haricots beurre Tomme noire Fruit de saison</p>	<p><b>Vendredi 29</b></p> <p>Salade Bulgare Cœur de colin Frites Yaourt aromatisé Fruit de saison</p>



**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.

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



## 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