

Menus de Juin 2017



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

Lundi 5	Mardi 6	Mercredi 7	Jeudi 8	Vendredi 9
	Radis beurre Rôti de dinde à la provençale Brocolis Boursin AFH Flan nappé caramel	Salade Bulgare Boulettes d'agneau au cumin Semoule Tomme blanche Fruit de saison	Salade Napoli Rosbif Epinards à la crème Buche du pilat Fruit de saison	Betteraves rouges cuites Filet de colin sauce poulette Purée de céleri Yaourt nature Beignet à la confiture
Lundi 12	Mardi 13	Mercredi 14	Jeudi 15	Vendredi 16
Macédoine de légumes Saucisses aux herbes Saucisses de volaille aux herbes Pâtes Cancoillotte Fruit de saison	Taboulé à la menthe Gigot d'agneau Haricots beurre Emmental Fruit de saison	Melon Gratin de millet Ratatouille Vache Grosjean Crème dessert chocolat Menu Alternatif	Crêpe champignons Tomates farcies Riz Edam Fruit de saison	Tomates Mimosa Poisson façon aioli Carottes au thym Mi-chèvre Pâtisserie Menu Méditerranéen
Lundi 19	Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22	Vendredi 23
Radis beurre Haut de cuisse de poulet sauce basquaise Pomme vapeur Madame loik Liégeois vanille	Salade de courgettes & carottes Paupiette de veau sauce charcutière Petits pois Saint paulin Fruit de saison	Savez-vous planter les choux, à la mode... A la pêche aux moules... Un régiment de fromage... Pomme de reinettes et ... (Tarte aux pommes rhubarbe) En Musique	Céleri rémoulade Sauté de porc aux olives Sauté de dinde aux olives Haricots verts Carré frais Fruit de saison BIO	Salade Provençale Paleron de Bœuf sauce chasseur Pâtes Tomme noire Cocktail de fruits
Lundi 26	Mardi 27	Mercredi 28	Jeudi 29	Vendredi 30
Salade de betteraves & pommes Poisson meunière & citron Chou-fleur Demi-sel Mousse au chocolat	Rosette/Galantine de volaille & cornichons Cuisse poulet sauce champignons P.lamelles aux olives Camembert Compote de pommes Menu "Champêtre"	Melon Lasagnes aux saumon Morbier Iles Flottantes	Tomates croque au sel Buchette de jambon Jambon de dinde P.Noisettes ketchup P'tit louis coque Fraises & sucre Menu "Trempelette"	Salade Californie Bœuf Braisé Courgettes persillées Tartare AFH Fruit de saison

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 Becquere
 21300 CHENOVE
 T. 03 80 52 13 45
 desie@groupeides.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 Bulgare : concombres cubes, carottes cubes
Salade Napoli : pâtes tricolores
Salade Provençale : concombres cubes, poivrons, tomates
Salade Californie : riz, ananas, maïs, poivrons

Composition des sauces

Sauce Poulette : champignons, crème citronnée, persil
Sauce façon Aioli : crème citronnée (pas de manipulation d'oeufs autorisé)
Sauce Basquaise : poivrons
Sauce Charcutière : vin blanc, moutarde crémée, cornichons
Sauce Chasseur : vin blanc, échalotes, champignons