

Menus de JANVIER 2018



Ville de CHENOVE : Restaurant Municipal

Lundi 1	Mardi 2	Mercredi 3	Jeudi 4	Vendredi 5
Fermé	Rosette Cœur de colin à la crème de ciboulette Purée de p.de.terre Haricots verts Plateau de fromage Fruit de saison	Salade Auvergnate Bœuf aux carottes Semoule Plateau de fromage Fruit de saison	Salade Indienne Escalope de volaille à la crème & champignons Pommes noisettes Salsifis Plateau de fromage Compote de fruits	Salade de Pâtes Œufs durs florentins Epinards Purée de p.de.terre Plateau de fromage Galette des Rois Epiphanie
Lundi 8	Mardi 9	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12
Betteraves rouges cubes Gigot d'agneau Haricots panachés Plateau de fromage Liégeois vanille	Salade d'haricots verts Nuggets de poisson Brunoise de légumes Pâtes Plateau de fromage Compote de fruits	Sardines & citron Cuisse de poulet Jardinière de légumes Plateau de fromage Tarte aux pommes	Salade verte Raclette (Viande de porc) Plateau de fromage Clémentine En hiver !	Endives en salade Poisson meunière & citron Choux-fleurs Riz Plateau de fromage Mousse au chocolat
Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19
Macédoine de légumes Petit salé : Rôti de porc charcutier Lentilles Champignons Plateau de fromage Fruit de saison	Salade verte Hachis Parmentiers Plateau de fromage Flan nappé caramel	Salade Bressane Filet de merlu sauce tomate Haricots beurre Pâtes Plateau de fromage Fruit de saison	Carottes au jus d'orange Façon Tajine (Sauté de dinde) Plateau de fromage Fruit Menu Marocain	Soupe 5 Légumes Quenelle nature sauce champignons Riz pilaf Brocolis Plateau de fromage Pomme cuite caramel
Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26
Céleri rémoulade Médailillon de merlu sauce aneth Pommes vapeurs Petits pois Plateau de fromage Fruit de saison	Salade Viking Paleron de Bœuf à la tomate Carottes primeurs persillées Riz Plateau de fromage Cocktail de fruits	Demi-pomelos Boulette d'agneau Pâtes Salsifis Plateau de fromage Crème vanille Menu BIO	Pizza fromage Sauté de dinde Choux de Bruxelles Semoule Plateau de fromage Fruit de saison	Salade Parisienne avec p.de.terre Steak haché Purée de potiron Plateau de fromage Eclair chocolat
Lundi 29	Mardi 30	Mercredi 31	Jeudi 1	Vendredi 2
Œufs durs mayonnaise Haut de cuisse de poulet rôti Haricots verts persillés Pâtes Plateau de fromage Fruit de saison	Carottes & raisin secs Rosbif Frites Côtes de blettes Plateau de fromage Compote de fruits	Salade Napoli Cordon bleu Brocolis Pommes vapeurs Plateau de fromage Fruit de saison	Caldo verde Bacalhau à bràs (Brandade de poisson) Plateau de fromage Poire Menu Portugais	Poireaux vinaigrette Merguez au jus Semoule Légumes couscous Plateau de fromage Crêpes Chandeleur



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 Auvergnate : lentilles, maïs

Salade Indienne : chou blanc, pomme fruit, raisin sec

Salade Jurassienne : salade verte, gruyère râpé

Salade Bressane : maïs, ébly, petits pois

Salade Viking : cocos blancs, tomates, oignons

Salade Parisienne : champignons, ail, persil, p.de.terre

Salade Napoli : pâtes tricolores

Caldo verde : soupe de chou