

Menus de JANVIER 2018

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



Lundi 1	Mardi 2	Mercredi 3	Jeudi 4	Vendredi 5
Fermé	Rosette Galantine de volaille Cœur de colin à la crème de ciboulette Purée de p.de.terre Cancoillotte Fruit de saison	Salade Auvergnate Bœuf aux carottes Yaourt nature Fruit de saison	Salade Indienne Escalope de volaille à la crème & champignons Pommes noisettes Morbier Compote de fruits	Salade de Pâtes Œufs durs florentins Epinards Tartare AFH Galette des Rois Epiphanie
Lundi 8	Mardi 9	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12
Betteraves rouges cubes Gigot d'agneau Haricots panachés P'tit louis Liégeois vanille	Salade d'haricots verts Nuggets de blé croustillants Brunoise de légumes Coulommiers Compote de fruits Menu Alternatif	Sardines & citron Cuisse de poulet Jardinière de légumes Petit suisse aromatisé Tarte aux pommes	Salade verte Raclette (Viande de porc ou volaille) Clémentine En hiver !	Endives en salade Poisson meunière & citron Choux-fleurs Mi-chèvre Galette des Rois
Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19
Macédoine de légumes Petit salé : Rôti de porc charcutier Rôti de dinde Lentilles Boursin Fruit de saison	Salade verte Hachis Parmentiers Mimolette Flan nappé caramel	Salade Bressane Filet de merlu sauce tomate Haricots beurre Edam Fruit de saison	Carottes au jus d'orange Façon Tajine (Sauté de dinde) Fromage blanc Fruit Menu Marocain	Soupe 5 Légumes Quenelle nature sauce champignons Riz pilaf Camembert Pomme cuite caramel
Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26
Céleri rémoulade Médaillon de merlu sauce aneth Pommes vapeurs Vache Grosjean Fruit de saison	Salade Viking Paleron de Bœuf à la tomate Carottes primeurs persillées Tomme blanche Cocktail de fruits	Demi-pomelos Boulette d'agneau Pâtes Carré frais Crème vanille Menu BIO	Pizza fromage Sauté de dinde Choux de Bruxelles Demi-sel Fruit de saison	Salade Parisienne avec p.de.terre Steak haché Purée de potiron Brie Eclair chocolat
Lundi 29	Mardi 30	Mercredi 31	Jeudi 1	Vendredi 2
Œufs durs mayonnaise Haut de cuisse de poulet rôti Haricots verts persillés Rondelé Fruit de saison	Carottes & raisin secs Rosbif Frites Yaourt aromatisé Compote de fruits	Salade Napoli Cordon bleu Brocolis Saint Nectaire Fruit de saison	Caldo verde Bacalhau à bràs (Brandade de poisson) Yaourt nature Poire Menu Portugais	Poireaux vinaigrette Merguez au jus Semoule Emmental 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.

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

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

