





# Menus de Avril 2017



Ville de CHENOVE : Restaurant Municipal

<b>Lundi 3</b> Taboulé Poisson meunière & citron Haricots verts Pommes lamelles Plateau de fromage Fruit de saison  <b>BIO</b>	<b>Mardi 4</b> Chou rouge Sauté de dinde au curry Purée de p.de.terre Côtes de blettes Plateau de fromage Crème vanille 	<b>Mercredi 5</b> Rosette Omelette à la tomate Choux fleurs Pâtes Plateau de fromage Fruit de saison	<b>Jeudi 6</b> Salade p.de.terre & haricots rouges Rôti de porc Riz aux petits légumes à la tomate au jus Plateau de fromage Fruit de saison	<b>Vendredi 7</b> Salade d'endives Bourguignon Pommes noisettes Courgettes persillées Plateau de fromage Tarte aux pommes
<b>Lundi 10</b> Salade Auvergnate Cordon bleu Carottes primeurs à la crème Pommes vapeurs Plateau de fromage Fruit de saison	<b>Mardi 11</b> Salade Nelusko Rosbif au jus Haricots beurre Flageolets Plateau de fromage Cocktail de fruits	<b>Mercredi 12</b> Céleri rémoulade Haut de cuisse de poulet morvandelle Jardinière de légumes Plateau de fromage Liégeois vanille	<b>Jeudi 13</b> Sardines & citron Rôti de porc sauce charcutière Semoule Ratatouille Plateau de fromage Fruit de saison	<b>Vendredi 14</b> Carottes râpées Cœur de merlu sauce nantua Pâtes Haricots beurre Plateau de fromage Pâtisserie 
<b>Lundi 17</b> 	<b>Mardi 18</b> Demi-pomelos Courgettes & riz façon Moussaka Plateau de fromage Fruits au sirop	<b>Mercredi 19</b> Salade Matthieu Escalope de dinde à la crème Salsifis Riz Plateau de fromage Compote de fruits	<b>Jeudi 20</b> Crêpe fromage Agneau & légumes façon Tajine Plateau de fromage Fruit de saison	<b>Vendredi 21</b> Salade Jurassienne Cœur de colin sauce dieppoise Pommes vapeurs Carottes primeurs Plateau de fromage Tarte citron
<b>Lundi 24</b> Salade de p.de.terre Cuisse de poulet Carottes à la crème Riz Plateau de fromage Fruit de saison	<b>Mardi 25</b> Salade Coleslaw Sauté de porc sauce marengo Frites Courgettes persillées Plateau de fromage Crème caramel 	<b>Mercredi 26</b> Salade d'Endives Bœuf braisé au jus Petits pois Pâtes Plateau de fromage Fruit de saison	<b>Jeudi 27</b> Radis émincés Pâtes carbonara (lardons de volaille) Plateau de fromage Chou vanille 	<b>Vendredi 28</b> Poireaux vinaigrette Filet de colin Ratatouille Semoule Plateau de fromage 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.

## 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 : maïs, lentilles

Salade Nelusko : p.de.terre cube, betteraves rouges

Salade Matthieu : haricots verts, p.de.terre

Salade Jurassienne : salade verte, râpée

Salade Coleslaw : chou blanc, carottes

## Composition des sauces

Sauce Nantua : tomates, bisque écrémée

Sauce Charcutière : vin blanc, moutarde crémée, cornichons

Sauce Dieppoise : fruits de mer, vin blanc crème

Sauce Marengo : tomates, oignons, jus de viande

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

