








# Menus de Avril 2017



Ville de CHENOVE : Petite enfance - section "Grands"

<p><b>Lundi 3</b></p> <p>Taboulé Poisson meunière &amp; citron Haricots verts Carré frais Fruit de saison</p> <p> <b>BIO</b></p>	<p><b>Mardi 4</b></p> <p>Chou rouge Sauté de dinde au curry Purée de p.de.terre Demi-sel Compote de fruits (sans sucre ajouté)</p> <p></p>	<p><b>Mercredi 5</b></p> <p>Rosette Galantine de volaille Omelette à la tomate Choux fleurs Cantadou Fruit de saison</p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p><b>Jeudi 6</b></p> <p>Salade p.de.terre &amp; haricots rouges Riz aux petits légumes à la tomate au jus Saint Nectaire Fruit de saison</p> <p> <b>ALTERNATIF</b></p>	<p><b>Vendredi 7</b></p> <p>Salade d'endives <b>Bourguignon</b> Pommes noisettes Yaourt aromatisé Cocktail de fruits (sans sucre ajouté)</p>
<p><b>Lundi 10</b></p> <p>Salade Auvergnate Cordon bleu Carottes primeurs à la crème Emmental Fruit de saison</p>	<p><b>Mardi 11</b></p> <p>Salade Nelusko <b>Rosbif au jus</b> Haricots beurre Brie Cocktail de fruits (sans sucre ajouté)</p>	<p><b>Mercredi 12</b></p> <p>Céleri rémoulade Escalope de dinde morvandelle Jardinière de légumes Tomme blanche Fruit de saison</p>	<p><b>Jeudi 13</b></p> <p>Sardines &amp; citron Rôti de porc sauce charcutière Rôti de dinde sauce charcutière Semoule Fromage blanc Fruit de saison</p>	<p><b>Vendredi 14</b></p> <p><b>Carottes râpées</b> Cœur de merlu sauce tomate Pâtes Coulommiers <b>Pâtisserie</b></p> <p></p>
<p><b>Lundi 17</b></p> <p><b>Joyeuses Pâques</b></p> <p></p>	<p><b>Mardi 18</b></p> <p>Demi-pomelos <b>Courgettes &amp; riz façon Moussaka</b> Saint Paulin Fruits au sirop (sans sucre ajouté)</p>	<p><b>Mercredi 19</b></p> <p>Salade Matthieu Escalope de dinde à la crème Salsifis Camembert Compote de fruits (sans sucre ajouté)</p>	<p><b>Jeudi 20</b></p> <p>Crêpe fromage Agneau &amp; légumes façon Tajine Petit suisse aromatisé <b>Fruit de saison</b></p>	<p><b>Vendredi 21</b></p> <p>Salade Jurassienne Cœur de colin sauce tomate Pommes vapeurs <b>Cancoillotte</b> Cocktail de fruits (sans sucre ajouté)</p>
<p><b>Lundi 24</b></p> <p>Salade de p.de.terre Escalope de volaille Carottes à la crème Boursin AFH Fruit de saison</p>	<p><b>Mardi 25</b></p> <p>Salade Coleslaw Sauté de porc Sauté de dinde sauce marengo Frites <b>Morbier</b> Compote de fruits (sans sucre ajouté)</p> <p></p>	<p><b>Mercredi 26</b></p> <p>Salade d'Endives <b>Bœuf braisé au jus</b> Petits pois Yaourt nature Fruit de saison</p>	<p><b>Jeudi 27</b></p> <p>Radis beurre Pâtes carbonara (lardons de volaille) Edam Fruits au sirop (sans sucre ajouté)</p>	<p><b>Vendredi 28</b></p> <p><b>Taboulé</b> Filet de colin Ratatouille Vache picon Fruit de saison</p> <p></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 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 Charcutière : vin blanc, moutarde crémée, cornichons

Sauce Marengo : tomates, oignons, jus de viande