

Menus de OCTOBRE 2017

Ville de CHENOVE : Restaurant Municipal



Lundi 2	Mardi 3	Mercredi 4	Jeudi 5	Vendredi 6
Taboulé Sauté de dinde sauce morvandelle Ratatouille Purée de p.de.terre Plateau de fromage Fruit de saison	Radis émincés Daube de bœuf Courgettes persillées Riz Fromage blanc Confiture & biscuits	Sardine & citron Omelette à la tomate Pomme vapeur Brocolis Plateau de fromage Crème caramel	Soupe de potiron Rôti de porc à la moutarde Lentilles Pâtes Plateau de fromage Eclair chocolat	Macédoine de légumes Filet de poisson sauce ciboulette Purée de céleri Plateau de fromage Compote de fruits
Lundi 9	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
Soupe de poisson aux épices Yassa de poulet & légumes aux épices Plateau de fromage Tarte noix de coco Menu Sénégalais	Salade verte & maïs Hamburger Potatoes Plateau de fromage Donuts Menu Américain	Concombres en salade Emincés de poulet, tomates, poivrons Haricots rouges & riz Plateau de fromage Crème chocolat cannelle Menu Mexicain	Chorizo Paëlla (1 pilon de poulet, 1 merguez) Plateau de fromage Fruit de saison Menu Espagnole	Chicon en salade Moules Frites Plateau de fromage Compote de fruits Menu Belge
Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20
Betteraves rouges Bœuf bourguignon Carottes primeurs Cocos tomate Plateau de fromage Fruit de saison	Demi-pomelos Boulette d'agneau Semoule & légumes Plateau de fromage Ile flottante	Salade de p.de.terre Escalope à la crème & champignons Haricots beurre Pâtes Plateau de fromage Fruit de saison	Céleri rémoulade Filet de merlu Riz Choux fleurs Plateau de fromage Crème vanille Menu BIO	Crêpe fromage Paupiette de veau Petits pois Pomme lamelle Plateau de fromage Fruit de saison
Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27
Salade Napoli Œufs durs florentin Epinards nature Semoule Plateau de fromage Fruit de saison	Carottes râpées Cuisse de poulet Pommes noisettes Côtes de blettes Plateau de fromage Tarte aux pommes	Pizza fromage Poisson meunière & citron Brocolis Riz Plateau de fromage Fruit de saison	Poireaux vinaigrette Jambon sauce charcutière Pâtes Haricots verts Plateau de fromage Compote de fruits	Radis émincés Gigot d'agneau Choux fleurs Frites Plateau de fromage Liégeois vanille
Lundi 30	Mardi 31	Mercredi 1	Jeudi 2	Vendredi 3
Choux rouges Sauté de dinde aux olives Jardinière de légumes Plateau de fromage Cocktail de fruits	Endives en salade Saucisses Purée de p.de.terre Pôlée forestière Plateau de fromage Flan nappé caramel	Betteraves rouges Rosbif Carottes primeurs à la crème Pâtes Plateau de fromage Fruit de saison	Salade Auvergnate Cœur de colin sauce poulet Haricots verts Semoule Plateau de fromage Fruit de saison	Velouté de Courge Boulette de bœuf à la tomate Spaghettis Flan de courges Fromage blanc Gâteau semoule orange HALLOWEEN

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@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 de Chicon : salade d'endives
 Salade Napoli : pâtes tricolores
 Salade Auvergnate : lentilles, maïs

Composition des sauces

Sauce Morvandelle : échalote, vin blanc, champignons
 Sauce Charcutière : vin blanc, moutarde crémée, cornichons
 Sauce Poulette : champignons, crème citronnée, persil