

Menus de OCTOBRE 2017



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

Lundi 2 Taboulé Sauté de dinde sauce morvandelle Ratatouille Emmental Fruit de saison	Mardi 3 Radis & beurre Daube de bœuf Courgettes persillées Fromage blanc Confiture & biscuits	Mercredi 4 Sardine & citron Omelette à la tomate Pomme vapeur Vache Grosjean Crème caramel	Jeudi 5 Soupe de potiron Rôti de porc à la moutarde Rôti de dinde à la moutarde Lentilles Cancoillotte Eclair chocolat	Vendredi 6 Macédoine de légumes Filet de poisson sauce ciboulette Purée de céleri Brie Compote de fruits
Lundi 9 Soupe de poisson aux épices Yassa de poulet & légumes aux épices Fromage blanc Tarte noix de coco Menu Sénégalais	Mardi 10 Salade verte & maïs Hamburger Potatoes Petit suisse nature Donuts Menu Américain	Mercredi 11 Concombres en salade Fajitas de poulet (fait par les enfants) Fromage de chèvre Crème chocolat cannelle Menu Mexicain	Jeudi 12 Chorizo Galantine de volaille Paëlla (1 pilon de poulet, 1 merguez) Tomme noire Fruit de saison Menu Espagnole	Vendredi 13 Chicon en salade Moules Frites Tartare AFH Compote de fruits Menu Belge
Lundi 16 Betteraves rouges Bœuf bourguignon Carottes primeurs Rondelé Fruit de saison	Mardi 17 Demi-pomelos Boulette de légumes Semoule & légumes Edam Ile flottante Menu Alternatif	Mercredi 18 Salade de p.de.terre Escalope à la crème & champignons Haricots beurre Morbier Fruit de saison	Jeudi 19 Céleri rémoulade Filet de merlu Riz Carré frais Crème vanille Menu BIO	Vendredi 20 Crêpe fromage Paupiette de veau Petits pois Petit suisse aromatisé Fruit de saison
Lundi 23 Salade Napoli Œufs durs florentin Epinards nature Fromage blanc Fruit de saison	Mardi 24 Carottes râpées Cuisse de poulet Pommes noisettes Camembert Tarte aux pommes	Mercredi 25 Pizza fromage Poisson meunière & citron Brocolis Bleu Fruit de saison	Jeudi 26 Poireaux vinaigrette Jambon sauce charcutière Jambon de dinde sauce charcutière Pâtes Fripon Compote de fruits	Vendredi 27 Radis & beurre Gigot d'agneau Choux fleurs Tomme blanche Liégeois vanille
Lundi 30 Choux rouges Sauté de dinde aux olives Jardinière de légumes Yaourt aromatisé Cocktail de fruits	Mardi 31 Endives en salade Saucisses Saucisses de volaille Purée de p.de.terre P'tit louis Flan nappé caramel	Mercredi 1 Férié	Jeudi 2 Salade Auvergnate Cœur de colin sauce poulette Haricots verts Saint Paulin Fruit de saison	Vendredi 3 Velouté de Courge Boulette de bœuf à la tomate Spaghettis Milanette 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.



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

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

