

Ville de CHENOVE : Petite enfance - section "Grands"

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