

Menus de Août 2017

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



| Lundi 31 | Mardi 1 | Mercredi 2 | Jeudi 3 | Vendredi 4 |
|--|---|---|---|---|
| Salade de p.de.terre Brochette de volaille Ratatouille Brie Fruit de saison  | Carottes râpées Gigot d'agneau Haricots panachés Yaourt aromatisé Eclair chocolat | Taboulé Sauté de porc Sauté de dinde Chou-fleur Carré frais Fruit de saison  BIO | Salade Provençale Filet de colin sauce dieppoise Frites Petit suisse nature Fruit de saison  | Melon Courgettes & riz façon Moussaka Pyrénées Liégeois vanille |
| Lundi 7 | Mardi 8 | Mercredi 9 | Jeudi 10 | Vendredi 11 |
| Radis & beurre Saucisse de volaille Semoule aux petits légumes Cancoillotte Flan nappé caramel | Sardine & citron Cuisse de poulet sauce basquaise Carottes primeurs Mi-chèvre Fruit de saison | Pizza fromage Torsades, ratatouille & pois chiches Saint paulin Fruit de saison Menu Alternatif  | Pastèque Rosbif Haricots beurre Fromage blanc Beignet à la confiture | Tomate mimosas Brandade de poisson Camembert Cocktail de fruits |
| Lundi 14 | Mardi 15 | Mercredi 16 | Jeudi 17 | Vendredi 18 |
| Fermé | Férié Assomption | Poireaux vinaigrette Cœur de merlu sauce ciboulette Pommes vapeurs Petit suisse aromatisé Tarte Pomme Rhubarbe | Salade Californie Rôti de porc aux olives Rôti de dinde aux olives Courgettes Morbier Fruit de saison | Betteraves rouges cubes Tomates farcies Pâtes Vache picon Fruit de saison |
|  | | | | |
| Lundi 21 | Mardi 22 | Mercredi 23 | Jeudi 24 | Vendredi 25 |
| Roulade de volaille aux olives Œufs durs mayonnaise Salade Matthieu Demi-sel Fruit de saison Menu Froid | Melon Jambon Jambon de dinde Purée de p.de.terre Edam Crème caramel | Salade Napoli Goulasch hongroise Carottes primeurs Boursin Fruit de saison  | Raïta de tomate & oignons Poulet madras Riz aux légumes indien Tomme blanche Riz aux lait Cuisine Indienne  | Concombres Nuggets de poisson Ratatouille Coulommiers Tarte au chocolat |
| Lundi 28 | Mardi 29 | Mercredi 30 | Jeudi 31 | Vendredi 1 |
| Carottes & ananas Rosbif au jus Ebly Saint môtret Compote de fruits | Taboulé à la menthe Cordon bleu Epinards Yaourt aromatisé Fruit de saison | Radis & beurre Saucisses aux herbes Saucisses de volaille aux herbes Pommes noisettes Tomme noire Liégeois chocolat | Salade Grecque Filet de colin sauce aneth Haricots verts Brie Cocktail de fruits | Betteraves rouges Rôti de dinde Flageolets Fromage blanc Confiture & biscuit |

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 Provençale : concombres cubes, poivrons, tomates
Salade Californie : riz, ananas, maïs, poivrons
Salade Matthieu : p.de.terre, haricots verts
Salade Napoli : pâtes tricolores
Salade Grecque : concombres cubes, olives noires, feta cubes
Raïta de tomate : tomate, oignons, yaourt, épices

Composition des sauces

Sauce Dieppoise : fruit de mer, vin blanc crème
Sauce Basquaise : poivrons

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

