

Menus de DECEMBRE 2017

Ville de CHENOVE : Restaurant Municipal



<p>Lundi 4</p> <p>Macédoine de légumes Sauté de porc au jus Lentilles Carottes primeurs Plateau de fromage Fruit de saison</p>	<p>Mardi 5</p> <p>Galantine de volaille Bœuf bourguignon Carottes primeurs persillées Champignons Plateau de fromage Pain d'Épice <i>Menu Bourguignon</i></p>	<p>Mercredi 6</p> <p>Salade Nelusko Pavé fromager (sans de la volaille) Légumes ratatouille Pâtes Plateau de fromage Compote DUO</p>	<p>Jeudi 7</p> <p>Salade Napoli Rôti de dinde à la diable Haricots verts Flageolets Plateau de fromage Fruit de saison</p>	<p>Vendredi 8</p> <p>Salade d'Endives & pommes Paëlla au poisson Plateau de fromage Beignet confiture</p>
<p>Lundi 11</p> <p>Salade de p.de.terre Filet de colin sauce nantua Salsifis à la persillade Riz Plateau de fromage Fruit de saison</p>	<p>Mardi 12</p> <p>Carottes râpées Rosbif au jus Jardinière de légumes Plateau de fromage Crème dessert caramel</p>	<p>Mercredi 13</p> <p>Poireaux vinaigrette Escalope de volaille à la crème & champignons Purée de potiron Plateau de fromage Tarte à la poire</p>	<p>Jeudi 14</p> <p>BIO Taboulé Normandin de veau Choux-fleurs Cocos à la tomate Plateau de fromage Fruit de saison <i>Menu BIO</i></p>	<p>Vendredi 15</p> <p>Salade Lilloise Rôti de porc au maroille Frites Haricots verts Plateau de fromage Crème chicoré <i>Menu Lillois</i></p>
<p>Lundi 18</p> <p>Betteraves rouges Sauté de dinde Épinards Pommes vapeurs Plateau de fromage Ile flottante</p>	<p>Mardi 19</p> <p>Velouté de Courges & vache qui rit Spaghettis Bolognaise Champignons Plateau de fromage Fruit de saison</p>	<p>Mercredi 20</p> <p>Cocos & maïs Gigot d'agneau Carottes primeurs Semoule Plateau de fromage Fruit de saison</p>	<p>Jeudi 21</p> <p><i>Repas de Noël</i></p>	<p>Vendredi 22</p> <p>Céleri rémoulade Cœur de merlu sauce dieppoise Petits pois Purée de p.de.terre Plateau de fromage Fruit de saison</p>
<p>Lundi 25</p> <p><i>Noël</i> <i>Féribé</i></p>	<p>Mardi 26</p> <p>Salade Matthieu Haut de cuisse de poulet sauce basquaise Navets à la persillade Pommes lamelles Plateau de fromage Fruit de saison</p>	<p>Mercredi 27</p> <p>Soupe 5 légumes Filet de hoki meunière & citron Macaroni Choux fleurs Plateau de fromage Pomme cuite caramel</p>	<p>Jeudi 28</p> <p>Tarte au fromage Endives au jambon Riz Plateau de fromage Fruit de saison</p>	<p>Vendredi 29</p> <p><i>Repas de Noël</i></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.

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 Lilloise : chou rouge, noix

Salade Matthieu : p.de.terre cubes, haricots verts

Salade Nelusko : p.de.terre cubes, betteraves rouges cubes

Salade Napoli : pâtes tricolores

Composition des sauces

Sauce à la Diable : fond de volaille, moutarde, crème

Sauce Nantua : tomates, bisque écrémée

Sauce Dieppoise : fruits de mer, vin blanc crème

Sauce Poulette : champignons, crème citronnée, persil

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

