

# Menus de DECEMBRE 2017

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



|   |   |   |   |  |
|---|---|---|---|--|
| <p><b>Lundi 4</b></p> <p>Macédoine de légumes<br/>Sauté de porc au jus<br/>Sauté de dinde au jus<br/>Lentilles<br/>Yaourt aromatisé<br/>Fruit de saison</p> | <p><b>Mardi 5</b></p> <p>Galantine de volaille<br/><b>Bœuf bourguignon</b><br/>Carottes primeurs persillées<br/>Cancoillotte<br/>Pain d'Epice<br/><i>Menu Bourguignon</i></p> | <p><b>Mercredi 6</b></p> <p>Salade Nelusko<br/>Pavé fromager (sans viande)<br/>Légumes ratatouille<br/>Tomme blanche<br/>Compote DUO<br/><i>Menu Alternatif</i></p> | <p><b>Jeudi 7</b></p> <p>Salade Napoli<br/>Rôti de dinde à la diable<br/>Haricots verts<br/>Boursin<br/>Fruit de saison</p>                           | <p><b>Vendredi 8</b></p> <p>Salade d'Endives &amp; pommes<br/>Paëlla au poisson<br/>Petit suisse nature<br/>Beignet confiture</p>  |
| <p><b>Lundi 11</b></p> <p>Salade de p.de.terre<br/>Filet de colin sauce nantua<br/>Salsifis à la persillade<br/>Tartare AFH<br/>Fruit de saison</p>         | <p><b>Mardi 12</b></p> <p>Carottes râpées<br/>Rosbif au jus<br/>Jardinière de légumes<br/>Demi-sel<br/>Crème dessert caramel</p>  | <p><b>Mercredi 13</b></p> <p>Poireaux vinaigrette<br/>Escalope de volaille à la crème &amp; champignons<br/>Purée de potiron<br/>Brie<br/>Tarte à la poire</p>      | <p><b>Jeudi 14</b></p> <p><b>BIO</b><br/>Taboulé<br/>Normandin de veau<br/>Choux-fleurs<br/>Fromage blanc<br/>Fruit de saison<br/><i>Menu BIO</i></p> | <p><b>Vendredi 15</b></p> <p>Salade Lilloise<br/>Rôti de porc au maroille<br/>Rôti de dinde au maroille<br/>Frites<br/>Mimolette<br/>Crème chicoré<br/><i>Menu Lillois</i></p> |
| <p><b>Lundi 18</b></p> <p>Betteraves rouges<br/>Sauté de dinde<br/>Epinards<br/>Vache Grosjean<br/>Ile flottante</p>  | <p><b>Mardi 19</b></p> <p>Velouté de Courges &amp; vache qui rit<br/>Spaghettis<br/>Bolognaise<br/>Petit suisse aromatisé<br/>Fruit de saison</p>                             | <p><b>Mercredi 20</b></p> <p>Cocos &amp; maïs<br/>Gigot d'agneau<br/>Carottes primeurs<br/>Edam<br/>Fruit de saison</p>   | <p><b>Jeudi 21</b></p> <p><i>Repas de Noël</i></p>  | <p><b>Vendredi 22</b></p> <p>Céleri rémoulade<br/>Cœur de merlu sauce dieppoise<br/>Petits pois<br/>Mi-chèvre<br/>Fruit de saison</p>  |
| <p><b>Lundi 25</b></p> <p><i>Noël</i><br/><i>Féérié</i></p>   | <p><b>Mardi 26</b></p> <p>Salade Matthieu<br/>Haut de cuisse de poulet sauce basquaise<br/>Navets à la persillade<br/>Morbier<br/>Fruit de saison</p>                         | <p><b>Mercredi 27</b></p> <p>Soupe 5 légumes<br/>Filet de hoki meunière &amp; citron<br/>Macaroni<br/>Camembert<br/>Pomme cuite caramel</p>                         | <p><b>Jeudi 28</b></p> <p>Tarte au fromage<br/>Jambon<br/>Jambon de dinde<br/>Riz<br/>Yaourt aromatisé<br/>Fruit de saison</p>                        | <p><b>Vendredi 29</b></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

