

Menus de Juillet 2017



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

Lundi 3	Mardi 4	Mercredi 5	Jeudi 6	Vendredi 7
Betteraves rouges Œufs durs florentins Epinards Boursin Crème caramel	Melon Saucisses aux herbes Saucisses de volaille aux herbes Ratatouille Tomme noire Compote de fruits	Saucisson Galantine de volaille Gigot d'agneau sauce cameline Purée de petits pois Brie Beignet aux pommes <i>Menu Médiéval</i>	Carottes râpées Filet de hoki meunière Courgettes aux herbes de provence Morbier Cocktail de fruits	Tomates croque au sel Nuggets de volaille & ketchup Frites P'tit louis coque Pom'pote "Fête de l'Ecole"
Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14
Salade de p.de terre Jambon de dinde Petits pois Yaourt aromatisé Fruit de saison	Radis & beurre Boulettes d'agneau Semoule Tartare AFH Liégeois chocolat	Salade Bressane Filet de colin crème persillée Haricots verts Emmental Fruit de saison	Tomates & féta Paleron de Bœuf sauce au bleu Riz Fromage blanc Beignet aux framboises BLEU BLANC ROUGE	Fêtes Nationale 14 Juillet
Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21
Taboulé à la menthe Paupiette de veau Pommes noisettes Chanteneige Fruit de saison	Concombres Rosbif Haricots beurre Mi-chèvre Ile flottante	Carottes râpées & ananas Rôti de porc aux olives Rôti de dinde aux olives Chou-fleur Vache Picon Chou vanille	Céleri rémoulade Pâtes aux fruits de mer Carré frais Fruit de saison BIO	Crêpe au fromage Haut de cuisse de poulet Courgettes persillées Petit suisse nature Fruit de saison
Lundi 24	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28
Macédoine de légumes Sauté de porc aux herbes Sauté de dinde aux herbes Pommes lamelles Tomme blanche Fruit de saison	Tomates mimosa Gardiane de Bœuf Pâtes Cancoillotte Fruit de saison	Salade Mexicaine Paëlla aux petits légumes Demi-sel Mousse au chocolat Menu Alternatif	Salade Napoli Steak haché Carottes aux thym Camembert Pastèque	Melon Cœur de merlu sauce aneth Purée de céleri au basilic et aux olives noires Edam Tarte aux pommes



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 Napoli : pâtes tricolors

Salade Mexicaine : p.de terre, cocos rouges, maïs, moutarde

Salade Bressane : maïs, ébly, petits pois

Composition des sauces

Sauce Cameline : vin rouge, oignons, raisins secs

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

