

# Menus de Juillet 2017



Ville de CHENOVE : Restaurant Municipal

Lundi 3	Mardi 4	Mercredi 5	Jeudi 6	Vendredi 7
Betteraves & carottes râpées Œufs durs florentins Epinards Riz Plateau de fromage Crème caramel	Melon Saucisses aux herbes Ratatouille Frites Plateau de fromage Compote de fruits	Saucisson Gigot d'agneau sauce cameline Purée de petits pois Plateau de fromage Beignet aux pommes <i>Menu Médiéval</i>	Salade provençale Filet de hoki meunière Courgettes aux herbes de provence Pâtes Plateau de fromage Cocktail de fruits	Tomates croque au sel Nuggets de volaille & ketchup Frites Haricots verts Plateau de fromage Pâtisserie




Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14

Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21

Lundi 24	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28



**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 Provençale** : concombres cubes, poivrons, tomates

## Composition des sauces

**Sauce Cameline** : vin rouge, oignons, raisins secs