

# Menus de Juillet 2017



Ville de CHENOVE : Petite enfance - section "Grands"

Lundi 3	Mardi 4	Mercredi 5	Jeudi 6	Vendredi 7
Betteraves & carottes râpées Œufs durs florentins Epinards Boursin Fruit de saison	Melon Jambon de porc Jambon de dinde Ratatouille Tomme noire Compote de fruits (sans sucre ajouté)	Galantine de volaille Gigot d'agneau sauce cameline Purée de petits pois Brie Fruits au sirop (sans sucre ajouté) <i>Menu Médiéval</i>	Salade provençale Filet de hoki meunière Courgettes aux herbes de provence Morbier Cocktail de fruits (sans sucre ajouté)	Tomates croque au sel Nuggets de volaille & ketchup Frites P'tit louis coque Pom'pote <i>"Fête de l'Ecole"</i>




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