

# Menus de DECEMBRE 2018

## Chevigny

<b>Lundi 3</b> Salade Jurassienne Hoki à la crème persillée Purée de p. de terre Yaourt nature Crème caramel	<b>Mardi 4</b> Salade Matthieu Rosbif au jus Choux-fleurs Tartare Fruit de saison	<b>Mercredi 5</b> Salade Coleslaw Nuggets de poisson Lentilles à la Dijonnaise Morbier Cocktail de fruits	<b>Jeudi 6</b> Endives en salade Chili sin carne Riz Petit-suisse nature Liégeois vanille  <b>MENU ALTERNATIF</b>	<b>Vendredi 7</b> Potage Bonvalet Médaillon de Merlu sauce oseille Haricots verts Petit moulé AFH Fruit de saison
<b>Lundi 10</b> Taboulé Poisson blanc sce au beurre Ratatouille Fromage blanc Fruit de saison	<b>Mardi 11</b> Céleri rémoulade Pot au feu (bœuf) Coulommiers Flan caramel	<b>Mercredi 12</b> Salade verte & pommes Sauté de volaille Pommes Parisiennes Petit suisse arôme Compote de fruits	<b>Jeudi 13</b> Carottes râpées Spaghettis Bolognaise Edam Fruit de saison  <b>MENU BIO</b>	<b>Vendredi 14</b> Tarte à l'oignon Poisson meunière & citron Haricots beurre Madame Loïk Fruit de saison
<b>Lundi 17</b> Poireaux vinaigrette Boulettes d'agneau Semoule Yaourt nature Fruit de saison	<b>Mardi 18</b> Salade de chou rouge Cœur de colin sce à la mangue Petits pois Edam Compote de fruits <b>MENU ARC-EN CIEL</b>	<b>Mercredi 19</b> Œufs durs mayonnaise Quenelle de veau sce financière Champignons Tomme noire Fruit de saison	<b>Jeudi 20</b> <b>Repas de Noël</b> 	<b>Vendredi 21</b> Demi-pomelos Médaillon de Merlu sauce tomate Pâtes Carré frais Crème dessert vanille
<b>Lundi 24</b> Betteraves rouges Sauté de porc Garniture de légumes Petit moulé nature Fruit de saison	<b>Mardi 25</b> <b>Féjé</b>  NOEL 	<b>Mercredi 26</b> Endives & maïs en salade Jambon de dinde sce forestière Brunoise de navets Demi sel Eclair au chocolat	<b>Jeudi 27</b> Céleri rémoulade Moules au curry Riz Camembert Cocktail de fruits	<b>Vendredi 28</b> <b>Repas festif</b> 

**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.

### Composition des salades

Jurassienne: salade verte, gruyère râpé  
 Matthieu: pommes de terre, haricots verts  
 Napoli: pâtes tricolores  
 Coleslaw: chou blanc, carottes râpées

### Composition des sauces

Forestière: champignons, oignons  
 Beurre: beurre, échalotes, crème  
 Mangue: mangue, fumet de poisson, moutarde, curry  
 Financière: bouillon de volaille, crème, mère, olives vertes, champignons, concentré de tomates

### Autres

Jardinière de légumes: pois, haricots verts, carottes, navets  
 Garniture de légumes: haricots verts, flageolets, carottes, pommes de terre  
 Chili sin carne: haricots rouges, poivrons, oignons, épices tex-mex, tomates, crème  
 Potage Bonvalet: pommes de terre, navets

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



### Légende

Produit issu de l'agriculture biologique  
 Produits locaux (Bourgogne-Franche-Comté)