


# 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  MENU ALTERNATIF	<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  MENU BIO	<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 MENU ARC-EN CIEL	<b>Mercredi 19</b> Œufs durs mayonnaise Quenelle de veau sce financière Champignons Tomme noire Fruit de saison	<b>Jeudi 20</b> Repas de Noël 	<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> Férié  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> Repas festif 

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@groupeidees.fr



### Légende

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