

Menus de FEVRIER 2019

Chevigny

Lundi 4 Salade de pommes de terre Cœur de colin sauce aneth Carottes rondelles P'tit Louis Fruit de saison	Mardi 5 Soupe de légumes Riz à la Chinoise (volaille) Bûche du Pilat Litchis au sirop  NOUVEL AN CHINOIS	Mercredi 6 Duo de cocos Omelette aux herbes Poêlée de légumes Fromage blanc Pâtisserie	Jeudi 7 Poireaux vinaigrette Brandade de poisson Camembert Fruit de saison	Vendredi 8 Céleri rémoulade Raviolis au fromage Tartare AFH Compote de fruits  MENU ALTERNATIF
Lundi 11 Salade Nelusko Cuisse de poulet au jus Haricots beurre Yaourt arôme Liégeois chocolat	Mardi 12 Salade Coleslaw Poisson meunière & citron Purée de potiron Petit moulé Pomme cuite à la cannelle	Mercredi 13 Salade Auvergnate Moussaka de légumes Gouda Fruit de saison  MENU ALTERNATIF	Jeudi 14 Potage Couscous à l'agneau Petit-suisse nature Crème caramel	Vendredi 15 Pizza Cœur de merlu scc ciboulette Jardinière de légumes Brie Cocktail de fruits
Lundi 18 Taboulé Paupiette de lapin sauce Chasseur Haricots verts Morbier Fruit de saison	Mardi 19 Salade Jurassienne Moules Frites Petit suisse aromatisé Flan à la vanille	Mercredi 20 Crêpe aux champignons Rosbif au jus Choux fleurs Coulommiers Fruit de saison	Jeudi 21 Endives & raisins Tartiflette (volaille) Yaourt nature Compote pomme poire  MENU DU PETIT MONTAGNARD	Vendredi 22 Betteraves rouges Dos de colin sauce tomate Coquillettes Camembert Cocktail de fruits
Lundi 25 Carottes râpées Filet de merlu sauce citron Petits pois Cancoillotte à l'ail Mousse au chocolat	Mardi 26 Boulgour en salade Steak haché au jus Courgettes persillées Fromage blanc Fruit de saison  MENU BIO	Mercredi 27 Salade d'haricots verts Quenelle nature scc Aurore Blé Pyrénées Cocktail de fruits	Jeudi 28 Salade Californie Cœur de colin sauce poulette Carottes primeurs Yaourt arôme Pomme	Vendredi 1er Salade verte & maïs Escalope de dinde Cocos à la tomate Edam Tarte aux poires

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
 Napoli: pâtes tricolores
 Coleslaw: chou blanc, carottes râpées
 Nelusko: pommes de terre, betteraves rouges
 Auvergnate: maïs, lentilles
 Californie: riz, ananas, maïs, poivrons

Composition des sauces

Chasseur: échalotes, champignons
 Aurore: béchamel tomate
 Poulette: champignons, crème persillade, oignons
 A la Diable: fond de volaille, moutarde, crème

Autres

Jardinière de légumes: pois, haricots verts, carottes, navets
 Riz à la Chinoise: riz, crevettes, jambon de volaille, petits pois
 Moussaka de légumes: riz, courgettes, béchamel, râpé

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)