






# Menus de FEVRIER 2019

## Chevigny

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