










Menus de JANVIER 2019

Chevigny

Lundi 31 Taboulé Médaillon de merlu sauce aneth Carottes persillées Mi-chèvre Compote de fruits	Mardi 1 	Mercredi 2 Salade Ariégeoise Poitrine de veau Haricots verts Brie Fruit de saison	Jeudi 3 Endives Filet de Colin sce ciboulette Boulghour Tomme blanche Ile flottante	Vendredi 4 Terrine de poisson & mayonnaise Pot au Feu (viande de Bœuf) Yaourt nature Fruit de saison
Lundi 7 Carottes rapées Cuisse de poulet marengo Petits pois P'tit Louis Liégeois chocolat	Mardi 8 Macédoine de légumes Cœur de merlu sauce tomate Choux fleurs Rondelé Abricots au sirop léger	Mercredi 9 Blé en salade Boulettes tomate basilic Jardinière de légumes Morbier Galette des Rois   MENU ALTERNATIF	Jeudi 10 Poireaux vinaigrette Paleron de bœuf à l'orange Riz Pyrénées Compote de fruits	Vendredi 11 Pâté de volaille Poisson meunière Haricots beurre Yaourt arôme Galette des Rois 
Lundi 14 Potage Rosbif au jus Pâtes Petit moulé Mousse au chocolat	Mardi 15 Galantine aux olives Paupiette de saumon Ratatouille Petit suisse aromatisé Fruit de saison	Mercredi 16 Pizza au fromage Omelette à la tomate Epinards Coulommiers Pâtisserie	Jeudi 17 Céleri rémoulade Cœur de Colin sauce poulette Blé Saint-Paulin Cocktail de fruits	Vendredi 18 Salade verte Charcuterie (Porc) Pommes de terre Fromage à raclette Clémentine  RACLETTE
Lundi 21 Œufs durs mayonnaise Dos de colin sauce curry Petits pois Tartare AFH Fruit de saison	Mardi 22 Salade de choux blanc Boulettes de Bœuf sce paprika Semoule Carré frais Crème dessert vanille   MENU BIO	Mercredi 23 Salade d'haricots verts Saucisses de porc Frites Edam Fruit de saison	Jeudi 24 Salade Auvergnate Lasagnes aux légumes Fromage blanc & confiture Galettes Bretonnes  MENU ALTERNATIF	Vendredi 25 Salade de riz Filet de Merlu sauce Nantua Carottes primeurs Camembert Fruit de saison
Lundi 28 Potage Escalope de volaille sce forestière Garniture de légumes Vache picon Crème caramel	Mardi 29 Taboulé Médaillon de merlu sce aux Baies Roses Brocolis Tomme noire Fruit de saison	Mercredi 30 Salade d'endives & croutons Sauté de veau au curry Pommes boulangères Mi-chèvre Compote de fruits	Jeudi 31 Macédoine de légumes Filet de colin sauce citron Riz Emmental Fruit de saison	Vendredi 1er Carottes râpées Pavé fromager (dinde) Haricots verts Petit suisse nature Crêpe chocolat noisette  CHANDELEUR

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

Ariégeoise: pommes de terre, cocos rouges, moutarde en grains
 Auvergnate: maïs, lentilles

Composition des sauces

Marengo: tomates, oignons, jus de viande
 Poulette: champignons, crème, persillade, oignons
 Morvandelle: échalote, champignons
 Nantua: tomate, bisque écrémée
 Forestière: champignons, oignons

Autres

Jardinière de légumes: pois, haricots verts, carottes, navets
 Garniture de légumes: haricots verts, flageolets, carottes, pommes de terre

Légende

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

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

