

Menus de septembre 2018

Chevigny

Lundi 3 Tomates croque au sel Raviolis (pur bœuf) P'tit Louis Mousse au chocolat MENU DE LA RENTREE	Mardi 4 Oeufs & mayonnaise Nuggets de poisson Jardinière de légumes Yaourt nature Fruit de saison	Mercredi 5 Pastèque Courgettes façon Moussaka Edam Compote de fruits	Jeudi 6 Crêpe aux champignons Gigot d'agneau Flageolets Petit suisse aromatisé Fruit de saison	Vendredi 7 Radis & beurre Couscous de la mer (Filet de poisson) Saint-Paulin Far Breton
Lundi 10 Betteraves cube Paupiette de veau Petits pois Carré Président Compote de fruits	Mardi 11 Salade Californie Cœur de merlu sauce dieppoise Carottes primeurs Petit moulé AFH Pêche	Mercredi 12 Concombres en salade Jambon de dinde sauce morvandelle Pommes boulangères Cancoillotte Fruit de saison	Jeudi 13 Pizza fromage Brochette de volaille Haricots verts Yaourt nature Fruit de saison	Vendredi 14 Salade de tomates Poisson meunière & citron Purée de p. de terre Chanteneige Chou vanille
Lundi 17 Salade de p. de terre Filet de colin sauce citron Garniture de légumes Mimolette Fruit de saison	Mardi 18  Céliéri rémoulade Pâtes BIO Bolognaise Carré frais Crème dessert vanille MENU BIO 	Mercredi 19 Salade de maïs & tomates Sauté de dinde aux olives Ratatouille Brié Fruit de saison	Jeudi 20 Melon Omelette sauce basquaise Blé Vache Picon Tarte au citron	Vendredi 21 Salade de lentilles Filet de Hoki sce tomateé Courgettes persillées Fromage blanc Fruit de saison MENU D'AUTOMNE
Lundi 24 Salade d'haricots beurre Haut de cuisse de poulet aux herbes Semoule Tomme noire Fruit de saison	Mardi 25 Courgettes & tomates Quenelle de brochet Riz Petit Moulé AFH Ile flottante	Mercredi 26 Macédoine de légumes Paleron de bœuf Brocolis Petit-suisse nature Tarte aux pommes	Jeudi 27 Salade Napoléon Pané de blé emmental & épinards Salade verte Camembert Fruit de saison MENU ALTERNATIF	Vendredi 28 Salade Bulgare Moules Marinières Frites Yaourt sucré Compote de fruits

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.

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



Composition des salades

Salade Californie : riz, ananas, maïs, poivrons
 Salade Bulgare : concombres, carottes
 Salade de riz: riz, macédoine, maïs, olives noires

Composition des sauces

Sauce Basquaise: tomates, poivrons, oignons
 Sauce Morvandelle : échalotes, champignons
 Sauce Dieppoise : fruits de mer, crème

Autres

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

Code couleur

Viande / Poisson / Œuf (Protéines, fer, vitamines, lipides)
 Légumes ou fruits (Glucides, fibres, vitamines, minéraux, eau)
 Féculents (Glucides, fibres, protéines)
 Légumes secs (Glucides, fibres, protéines)
 Produits laitiers (Calcium, glucides, lipides, protéines, vitamines)
 Matières grasses (Lipides)
 Produits sucrés (Glucides)

Légende

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