

Menus d'AVRIL 2021

Chevigny: écoles et centres de loisirs



Lundi 29 mars Salade de pommes de terre Aiguillettes de poulet sauce Dijonnaise Carottes primeurs Petit moulu au bleu Fruit de saison	Mardi 30 Radis & beurre Filet de Hoki sauce ciboulette Blé tomates Mi-chèvre Flan vanille nappé caramel	Mercredi 31 Salade Napoli Omelette au fromage Brocolis Morbier Fruit de saison	Jeudi 1er avril Endives & noix Hachis parmentier végétarien Fromage frais Cocktail de fruits MENU VEGETARIEN	Vendredi 2 Ceufs Mimosa Curry d'agneau à l'Indienne Mélange de légumes Petit-suisse nature Muffin au chocolat MENU DE PAQUES
Lundi 5 Férié LUNDI DE PAQUES	Mardi 6 Taboulé Paleron de bœuf Haricots beurre Yaourt arôme Fruit de saison	Mercredi 7 Pizza Texane Jambon braisé (porc) Choux-fleurs persillés Fromy Dés de poire au sirop léger	Jeudi 8 Salade Coleslaw Cœur de colin sauce moutarde douce Pommes vapeur Cancoillotte Far Breton	Vendredi 9 Salade Jurassienne Falafels fève menthe & coriandre Poêlée tajine de légumes aux abricots Tomme Grise Fruit de saison MENU VEGETARIEN
Lundi 12 Céleri & pommes Rissollette de veau & ketchup Semoule Mini-cabrette Liégeois vanille	Mardi 13 Concombres vinaigrette Tortelloni ricotta épinards sauce béchamel Brie Cocktail de fruits MENU VEGETARIEN	Mercredi 14 Lentilles à l'échalote Sauté de volaille au jus Julienne de légumes Gouda Fruit de saison	Jeudi 15 Betteraves rouges Rôti de bœuf au poivre Boulgour aux petits légumes Yaourt nature Crumble aux pommes	Vendredi 16 Salade Bressane Merlu à la citronnelle Petits pois carottes Fourme d'Ambert AOP Fruit de saison
Lundi 19 Pommes de terre aux cornichons Escalope de dinde au jus Gratin de Blettes Petit-suisse arôme Fruit de saison	Mardi 20 Salade de chou blanc Aiguillettes de canard au miel Pâtes torsades St Paulin Tarte aux poires Bourdaloue	Mercredi 21 Endives en salade Steak haché Frites Chanteneige Crème caramel	Jeudi 22 Carottes râpées Filet de colin lieu MSC Purée de patate douce Saint-Nectaire AOP Compote de fruits MENU LABEL	Vendredi 23 Macédoine de légumes Tarte au chèvre & à la tomate Salade verte Yaourt arôme Fruit de saison MENU VEGETARIEN
Lundi 26 Salade de blé au thon Fricassée de poulet à la crème Navets persillés Camembert Fruit de saison	Mardi 27 Salade Mathieu Poêlée quinoa & légumes cuits Vache qui Rit Cocktail de fruits MENU VEGETARIEN	Mercredi 28 Feuilleté au fromage Emincé de veau sauce Financière Carottes rondelles Carré Président Pomme cuite caramel	Jeudi 29 Rosette (porc) Quenelle nature sauce tomate Ratatouille & riz Tomme blanche Fruit de saison	Vendredi 30 Concombres persillés Pâtes aux fruits de mer Yaourt nature Gâteau au chocolat

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 Besquet
 21300 CHENOVE
 T. 03 80 52 13 45
 desie@groupeides.fr



Composition des sauces

Salade Napoli: pâtes tricolores
Salade Mathieu: pommes de terre, haricots verts
Salade Bressane: blé, petits pois, maïs
Salade Coleslaw: chou blanc, carottes
Salade Jurassienne: salade verte, gruyère râpé
Salade Arlequin: riz jaune, poivrons, olives noires

Sauce Dijonnaise: crème, oignons, ail, moutarde

Sauce Financière: carottes, champignons, oignons, crème fraîche, concentré de tomates, beurre, bouquet garni, poivre

Hachis parmentier végétarien: à base d'égréné végétal sans soja

A l'Indienne: oignons, cumin, coriandre, ail, curry, clou de girofle, cannelle, cardamome, 4 épices, poivre

Falafels: pois chiches, fèves, oignons, coriandre, menthe

Poêlée tajine de légumes aux abricots: carottes, courgettes, aubergines, oignons, poivrons rouges & jaunes, abricots secs, pois chiches, raisins secs

Poêlée quinoa aux légumes cuits: quinoa, lentilles, brocolis, oignons, petits pois, poivrons rouges

Pizza Texane: tomate, boeuf, oignons, poivrons

Légende

- Produit issu de l'agriculture biologique
- Viande Bovine Française
- Indication Géographique ou Appellation d'Origine Protégée
- Produits locaux (Bourgogne-Franche-Comté)
- Certification Bleu Blanc Cœur
- Label Rouge
- Produit issu du commerce équitable
- Repas végétarien loi EGALim (repas sans viande, sans poisson)
- Produit de saison
- MSC (Marine Stewardship Council) pêche durable