

# Menus 2018

JUIN

Chevigny



Lundi 4	Mardi 5	Mercredi 6	Jeudi 7	Vendredi 8
Macédoine de légumes Paupiette de veau Lentilles Petit suisse nature Fruit de saison	Carottes râpées Filet de colin sauce ciboulette Pommes vapeur persillées Tomme blanche Mousse au chocolat	Tomates Gigot d'agneau Haricots verts Morbier Eclair vanille	Melon Courgettes farcies Riz Petit moulé Compote de fruits	Crêpe au fromage Nuggets de poissons Epinards au jus Fromage blanc Fruit de saison
Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15
Salade Nelusko Cœur de merlu Mélange Riz & Ratatouille Tartare AFH Ile flottante	Radis & beurre Steak haché végétarien Frites Camembert Fruit de saison MENU MARAÎCHER	Pâté de campagne Paleron de Bœuf Carottes aux herbes Yaourt aromatisé Fruit de saison	Céleri rémoulade Lasagnes Bolognaise Carré frais Fruit de saison MENU BIO	Salade verte Poisson meunière & citron Ebly à la tomate Coulommiers Tarte grillée abricots
Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22
Melon Chipolatas Petits pois Saint paulin Pomme cuite caramel	Tomates Filet de colin Semoule & légumes Fromage madame Loïk Liégeois chocolat	Salade Parisienne Rôti de dinde Courgettes Brie Fruit de saison	Perles marines & cocktail de la mer Broufades (Bœuf) Riz Camarquais Fromage de chèvre Salade de fruits ÉTÉ : MENU CAMARQUAIS	Pizza Nuggets de poissons Jardinière de légumes Edam Compote de fruits
Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 29
Maquereaux à la tomate Omelette Purée de céleri au basilic Vache Grosjean Fruit de saison	Taboulé à la menthe Rosbif Salade Bulgare P'tit louis tartine Compote à boire MENU FROID	Radis & beurre Galette de blé noir, jambon, fromage, champignons et béchamel Camembert Far breton (assemblage par les enfants) MENU BRETON	Salade Provençale Cœur de merlu sauce curry Choux fleurs Saint Nectaire Fruit de saison	Salade verte Haut de cuisse de poulet Spaghettis Petit suisse nature Tarte Normande



**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.



## Légende

Produit issu de l'agriculture biologique

Viande Bovine Française

Indication Géographique Protégée (IGP)

Produits locaux (Bourgogne-Franche-Comté)

Fabrication Maison



## Composition des salades

Salade Nelusko : p.de.terre cubes, betteraves rouges cubes

Salade Parisienne : champignons, ail, persil

Salade Provençale : concombres, poivrons, tomates

Salade Bulgare : concombres, carottes

## Composition des sauces

Sauce Aioli : moutarde, ail, huile, vinaigre

Sauce Aurore : béchamel tomate

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

