

Menus 2018

MAI

Chevigny



Lundi 30 Betteraves rouges Médaillon de poisson sauce citron Jardinière de légumes Petit Louis Cocktail de fruits	Mardi 1 Férié Fête du travail	Mercredi 2 Salade de p.de.terre Paupiette de veau sauce forestière Petits pois Tomme noire Fruit de saison	Jeudi 3 Œufs durs mayonnaise Filet de colin Haricots verts Fromage madame Loïk Tarte au citron	Vendredi 4 Sardines & beurre Boulettes de Bœuf au Paprika Courgettes Bleu Compote Pommes Fraises
Lundi 7 Salade Auvergnate Rôti de volaille Purée de choux fleurs ciboulette Yaourt aromatisé Fruit de saison	Mardi 8 Férié Victoire 45	Mercredi 9 Carottes râpées Paleron de Bœuf sauce tomate Pâtes Edam Liégeois chocolat	Jeudi 10 Férié Ascension	Vendredi 11 Radis & beurre Poisson meunière & citron Epinards à la crème Tartare AFH Flan caramel
Lundi 14 Salade Matthieu Rôti de porc aux pruneaux Choux fleurs Cancoillotte Fruit de saison	Mardi 15 Velouté glace de courgettes Riz façon Risotto (Filet de poisson & champignons) Buche du pilat Crème anglaise au caramel & biscuits MENU AMELIORE	Mercredi 16 Boudin antillais Poulet au lait de coco Riz Chèvre frais Salade d'ananas à la cannelle MENU ANTILLAIS	Jeudi 17 Salade Jurassienne Cœur de merlu façon aioli Pommes noisettes Vache Grosjean Fruit de saison	Vendredi 18 Galantine de volaille Bœuf Braisé Petits pois Fromage blanc Eclair vanille
Lundi 21 Férié Lundi de Pentecôte	Mardi 22 Demi-pomelos rose Couscous & légumes couscous Boulettes de soja, tomate & basilic Tomme blanche Mousse de citron MENU MARAÎCHER	Mercredi 23 Radis & beurre Gigot d'agneau Haricots panachés à l'ail Morbier Cocktail de fruits	Jeudi 24 Salade Bulgare Quenelle de brochet sauce nantua Riz Petit suisse nature Clafoutis cerises	Vendredi 25 Salade Nelusko Escalope de volaille crème champignons Brocolis Brie Fruit de saison
Lundi 28 Pâté en croûte Goulash de Bœuf Haricots verts Petit moulé Fruit de saison	Mardi 29 Salade d'endives Paupiette de saumon Purée de p.de.terre Coulommiers Flan nappé caramel	Mercredi 30 Taboulé à la menthe Normandin de veau Courgettes persillées Yaourt nature Fruit de saison MENU BIO	Jeudi 31 Duo de choux Haut de cuisse de poulet Haricots beurre Mi-chèvre Tarte Pommes Rhubarbe	Vendredi 1 Salade Grecque Calamars à la romaine (chaud) Salade Californie Fromage blanc Fruit au sirop MI CHAUD - MI FROID



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
 T. 03 80 52 13 45
 desie@groupeidees.fr



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 Auvergnate : lentilles, maïs

Salade Matthieu : p.de.terre cubes, haricots verts

Salade Jurassienne : salade verte, gruyère râpé

Salade Bulgare : concombres, carottes

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

Salade Grecque : concombre, olives noires, feta cubes

Salade Californie : riz, ananas, maïs, poivrons

Composition des sauces

Sauce Forestière : champignons, vin blanc, oignons

Sauce Aioli : moutarde, ail, huile, vinaigre

Sauce nantua : tomates, bisque écrémée