

# OCTOBRE

## VILLE DE CHEVIGNY : écoles primaires et centre de loisirs EZ ALLOUERES



Lundi 5	Mardi 6	Mercredi 7	Jeudi 8	Vendredi 9
Sardine/citron Volaille Morvandelle Ratatouille <b>Fromage blanc</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>Poireaux vinaigrette</b> Couscous de légumes Falafels Emmental Chou vanille	<b>Betteraves rouges</b> Sauté de veau forestier Pomme vapeur Yaourt arôme <b>Fruit de saison</b>	<b>Radis / beurre</b> Rôti dinde à la moutarde <b>Lentilles</b> Tomme blanche Flan nappé caramel	Macedoine Filet de Hoki Blé Brie <b>Fruit de saison</b>

Lundi 12	Mardi 13	Mercredi 14	Jeudi 15	Vendredi 16
<b>Betteraves / Echalote</b> <b>Paleron de bœuf</b> <b>Carottes au cumin</b> <b>Cancoillotte à l'ail</b> <b>Fruit de saison</b>	Concombres <b>ciboulette</b> Cuisse poulet <b>h. provence</b> Purée pdterre <b>muscade</b> Bûche du pilat Ananas au sirop	Taboulé / <b>menthe</b> Spaghetti et haché végétal façon bolognaise Fromage blanc <b>persillé</b> <b>Fruit de saison</b>	Salade verte <b>Sauté porc * paprika</b> <b>Riz aux poivrons</b> <b>Saint Florentin</b> Tarte poires / amandes (* ou sauté de volaille)	Endives aux noix Gigot d'agneau <b>au miel</b> Flageolets Tartare <b>ail et fines herbes</b> Compote pomme <b>cannelle</b>

Lundi 19	Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22	Vendredi 23
Salade auvergnate Paupiette de veau <b>Haricots plats</b> Coulommiers <b>Fruit de saison</b>	<b>Carottes râpées</b> Filet de Colin meunière <b>Gratin de choux fleurs</b> <b>Fromage blanc</b> Tarte au chocolat	Salade de pâtes <b>Steak haché</b> Haricots verts Petits suisse nature <b>Pomme</b>	<b>Soupe Freneuse</b> Emincé de poulet Frites <b>Gouda</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>Céleri rémoulade</b> Quinoa aux petits légumes Samos <b>Poire cuite</b>

Lundi 26	Mardi 27	Mercredi 28	Jeudi 29	Vendredi 30
<b>Salade Nelusko</b> Médaillon de Merlu Petits pois Cabrette Compote duo de fruits	<b>Endives en salade</b> <b>Braisé de bœuf</b> <b>Haricots beurre</b> <b>Morbier</b> <b>Crème vanille</b>	<b>Salade verte / radis</b> Saucisse (porc*) Lentilles Tomme noire <b>Yaourt aux fruits</b> (*saucisse de volaille)	<b>Salade Napoli</b> Croque végétal fromage <b>Epinards béchamel</b> Madame Loik <b>Fruit de saison</b>	<b>HALLOWEEN</b> <b>Salade Coleslaw</b> Escalope dinde viennoise <b>Gratin de potiron</b> <b>Munster</b> Cheesecake mandarin <b>(menu orange)</b>

### Infos

**PAIN BIO tous les jours (Maison Roger à Longvic)**  
Toutes les **crudités** sont fraîches.  
Toutes les viandes sont issues d'animaux nés, élevés et abattus en France et CUISINEES à DESIE.  
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)**
- Certification Bleu Blanc Cœur**
- Label Rouge**
- Produit issu du commerce équitable**
- Repas EGAlim (repas sans viande, sans poisson)**
- Produits de saison**

### Composition

**Salade Auvergnate** : Lentilles, maïs  
**Salade Nelusko** : betteraves rouges, pommes de terre  
**Salade Coleslaw** : carottes, choux blancs  
**Salade Freneuse** : navets et pommes de terre

**Sauce Forestière** : champignons, oignons  
**Sauce Morvandelle** : échalotes, champignons

**Bolognaise végétale** : préparation cuisinée à base de protéines de blé et fibres végétale  
**Falafels** : préparation cuisinée à base de pois chiche, fèves, menthe et coriandre  
**Quinoa aux petits légumes** : Quinoa, lentilles, brocolis, oignons, petits pois, poivrons rouges

DESIE  
1, rue Antoine Becquerel  
21300 CHENOVE  
T. 03 80 52 13 45



SEMAINE DU GOUT  
PARFUMÉE

VACANCES SCOLAIRES