

SEPTEMBRE

VILLE DE CHEVIGNY : écoles maternelles & élémentaires



	Mardi 1 Salade de tomates Steak haché au jus Pommes noisette Camembert Dessert lacté	mercredi 2 Salade verte Escalope de volaille Petits pois Emmental Compote de poires	jeudi 3 Salade Auvergnate Lasagnes aux légumes Mousse citron Madeleine	vendredi 4 Salade Nelusko Colin sauce poulette Haricots verts Buche du pilat Tarte aux pommes
--	--	---	---	--

Lundi 7 Poireaux vinaigrette Merlu sauce basquaise Purée pommes terre Fromage des Vignerons Fruit de saison	mardi 8 Salade Mathieu Sauté de porc Choux fleurs Coulommiers Fruit de saison	Mercredi 9 Carottes rapées Spaghetti Bolognaise Brie Ile Flottante	Jeudi 10 Salade Endives & Noix Paleron de bœuf Petits pois Tartare Paris Brest	Vendredi 11 Salade Ariégeoise Quenelles nature Nantua Riz Petits suisses arôme Fruit de saison
--	---	--	--	--

lundi 14 Betteraves rouges Volaille Marengo Haricots beurre Carré frais Fruit de saison	mardi 15 BOURGOGNE Jambon persillé Bœuf bourguignon Pommes vapeur Morbier AOP Pain d'épices	mercredi 16 Salade Coleslaw Merlu sauce poulette Riz aux légumes Petit moulé AFH Cocktail de fruits	jeudi 17 Œufs dur mayonnaise Pâtes / Courgettes à la sauce tomate Gouda Fruit de saison	vendredi 18 Céleri rémoulade Paupiette de veau Brocolis Brie Flan nappé caramel
--	---	---	---	---

lundi 21 Salade Auvergnate Colin sauce Nantua Frites Edam Fruit de saison	mardi 22 AUTOMNE Carottes râpées Pané blé emmental épinards Purée de potiron Mimolette AOP Abricots au sirop	mercredi 23 Salade Nelusko Brochette de dinde Jardinière de légumes Mi-chèvre Fruit de saison	jeudi 24 Salade verte Gigot d'agneau Flageolets / Haricots verts Vache Picon Tarte au citron	vendredi 25 Sardine Cuisse de poulet Petits pois Camembert Fruit de saison
--	---	---	--	--

Lundi 28 Salade Chou rouge Escalope (volaille) creme Pommes lamelles Fromage blanc Fruit de saison	mardi 29 Céleri rémoulade Boulettes d'agneau Semoule + légumes Saint-Nectaire AOP Mousse au chocolat	mercredi 30 Carottes râpées Paleron de bœuf Trio de légumes Vache Qui Rit Eclair vanille	jeudi 1 Feuilleté au fromage Œufs durs Dubarry Choux fleurs au gratin Yaourt arôme Fruit de saison	vendredi 2 Terrine Marché Provence Riz et champignons à la crème Petit-suisse + Sucre Cocktail de fruits
--	--	---	---	--

OCTOBRE

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 CUISINÉES 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)

Composition

Salade Auvergnate : Lentilles, maïs
Salade Nelusko : betteraves rouges, pommes de terre
Salade Mathieu : haricots verts, pommes de terre
Salade Ariégeoise : Haricots rouges, pommes de terre, moutarde à l'ancienne
Salade Coleslaw : carottes, choux blancs
Sauce Poulette : champignons, crème, citron, persil
Sauce Basquaise : poivrons, tomates
Sauce Marengo : tomates, oignons, jus de viande
Sauce Nantua : tomates, bisque crémée
Lasagnes aux légumes : couches de pâtes alternées avec aubergines, courgettes, poivrons rouges et verts et tomates, sauce béchamel et emmental
Trio de légumes : Haricots verts, brocolis, oignons,

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

