

# Menus de DECEMBRE 2020

## Chevigny: écoles et centres de loisirs



<b>Lundi 30 novembre</b> <b>Soupe du chef</b> Escalope volaille sce Forestière Semoule Gouda Fruit de saison	<b>Mardi 1er</b> <b>Duo de cocos</b> Steak de colin sauce persillée Haricots beurre Camembert Crème vanille	<b>Mercredi 2</b> Terrine de légumes Spaghettis à la bolognaise & emmental râpé Orange	<b>Jeudi 3</b> <b>Céleri rémoulade</b> Sauté de dinde au curry <b>Pommes lamelles</b> Yaourt nature Eclair au chocolat	<b>Vendredi 4</b> Salade Auvergnate Pané moelleux emmental épinards <b>Poêlée de légumes</b> Mi-chèvre Fruit de saison <b>MENU VEGETARIEN</b>
<b>Lundi 7</b> <b>Chou blanc &amp; pommes</b> Sauté de veau au jus Petits pois Mini cabrette <b>Compote de poire</b>	<b>Mardi 8</b> <b>Carottes râpées</b> Saucisse de porc Haricots blancs à la tomate Petit moulé Pomme au caramel	<b>Mercredi 9</b> <b>Salade Nelusko</b> Omelette nature Riz Comté Fruit de saison	<b>Jeudi 10</b> Salade Jurassienne Boulettes de pois chiches <b>Ratatouille</b> Petit-suisse Gâteau Basque <b>MENU VEGETARIEN</b>	<b>Vendredi 11</b> Pizza au fromage Poisson meunière & citron <b>Choux-fleurs</b> Milanette Fruit de saison
<b>Lundi 14</b> Crêpe au fromage Jambon de porc sce moutarde Brocolis Tomme blanche Fruit de saison	<b>Mardi 15</b> <b>Chou rouge</b> Couscous végétarien Semoule Coulommiers Mousse au chocolat <b>MENU VEGETARIEN</b>	<b>Mercredi 16</b> <b>Salade d'endives</b> Sauté de bœuf sce charcutière Pommes vapeur Carré Président <b>Compote de pomme</b>	<b>Jeudi 17</b> Cocos à la moutarde à l'ancienne Filet de merlu sce estragon <b>Carottes primeurs</b> Yaourt arôme Fruit de saison	<b>Vendredi 18</b> Poireaux vinaigrette Lapin en sauce Blé Rondelé au bleu Cocktail de fruits
<b>Lundi 21</b> Œufs mayonnaise Lentilles <b>aux petits légumes</b> Fromage blanc Fruit de saison <b>MENU VEGETARIEN</b>	<b>Mardi 22</b> <b>Betteraves rouges râpées</b> Steak haché au jus Pâtes Brie Fruit de saison	<b>Mercredi 23</b>  Menu Festif	<b>Jeudi 24</b> <b>Céleri vinaigrette</b> Curry d'agneau <b>Purée de courges</b> Cancoillotte Tarte aux pommes	<b>Vendredi 25</b> NOEL Férié
<b>Lundi 28</b> <b>Carottes râpées à l'orange</b> Paleron de bœuf au jus Torsades Morbier Compote de fruits <b>MENU LABEL</b>	<b>Mardi 29</b> <b>Velouté du chef</b> Nuggets de blé Petits-pois Mme Loïk Banane <b>MENU VEGETARIEN</b>	<b>Mercredi 30</b> <b>Salade verte</b> Tartiflette aux lardons de volaille Fromage à raclette Ananas au sirop	<b>Jeudi 31</b> <b>Chou blanc</b> Lasagnes au saumon Edam Ile flottante	<b>Vendredi 1er</b> JOUR DE L'AN Férié

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 Becquere  
 21300 CHENOVE  
 T. 03 80 52 13 45  
 desie@groupeidees.fr



### Composition des sauces

Salade Auvergnate: lentilles, maïs  
 Salade Coleslaw : carottes, choux blancs  
 Salade Jurassienne : Salade verte, fromage râpé  
 Salade Nelusko: pommes de terre, betteraves rouges

Sauce Forestière: champignons, oignons  
 Sauce Charcutière: vin blanc, moutarde crémée, cornichons

Terrine de légumes: carottes, céleri, épinards  
 Jardinière de légumes: pois, haricots verts, carottes, navets  
 Couscous végétarien: pois chiches, carottes, navets, potimarron, concentré de tomates, épices couscous  
 Curry d'agneau: épaule d'agneau, oignons, lait de coco, curry, menthe  
 Nuggets végétariens: à base de pois chiches

### 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 végétarien loi EGALim (repas sans viande, sans poisson)
- Produits de saison