

Menus de NOVEMBRE 2020

Chevigny: écoles et centres de loisirs



Lundi 2	Mardi 3	Mercredi 4	Jeudi 5	Vendredi 6
Œufs durs mayonnaise Emincé de filet de Poulet Haricots verts Petit moulé Fruit de saison	Salade Berlinoise Filet de Merlu sce oseille Fusilli Camembert Eclair chocolat	Betteraves rouges Bœuf Bourguignon Pommes noisette Saint Paulin Fruit de saison	Taboulé Jambon de volaille Choux de Bruxelles Pavé 3 Provinces Flan nappé	Soupe de poireaux Roulé végétal Purée de Carottes Yaourt arôme Fruit de saison MENU VEGETARIEN
Lundi 9	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
Céleri rémoulade Cube colin Dieppoise Riz Créole Brie Compote de pommes	Salade Mathieu Sauté de dinde Brocolis Tartare Fruit de saison		Carottes râpées Boulgour aux légumes Yaourt nature Pâtisserie MENU VEGETARIEN	Macédoine Omelette Pommes de terre lamelles Mi-chèvre Fruit de saison
Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20
Sardines / citron Sauté de porc aux olives Carottes primeurs Chanteneige Fruit de saison	Endives Chili Sin carne Petit Suisse Tarte Normande MENU VEGETARIEN	Salade de chou rouge Emincé de poulet Coquillettes Morbier Crème chocolat	Salade verte Moules au curry Frites Yaourt arôme Pomme cuite	Salade Nelusko Quenelle veau financière Trio de légumes Emmental Fruit de saison
Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27
Salade Auvergnate Nouilles sce Napolitaine Boulettes de légumes Coulommiers Fruit de saison MENU VEGETARIEN	Salade d'endives Nuggets de poisson Ratatouille et blé Carré Président Compote de poires	Pizza fromage Gigot d'agneau Flageolets Edam Fruit de saison	Carottes râpées Bœuf Bourguignon Haricots verts Fromage blanc et sucre Kiwi d'Adour MENU LABEL	Salade verte Tartiflette aux lardons (porc) et Fromage à raclette Gâteau de Savoie MENU MONTAGNARD

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@groupeides.fr



Composition des sauces

Salade Auvergnate : Lentilles, maïs
 Salade Nelusko : betteraves rouges, pommes de terre
 Salade Mathieu : haricots verts, pommes de terre
 Salade Berlinoise : choux blanc, pomme cuite
 Salade Coleslaw : carottes, choux blancs
 Salade Jurassienne : Salade verte, fromage râpé

Sauce Dieppoise : échalotes, tomates, crevettes
 Sauce Financière : tomates, champignons, olives
 Sauce Napolitaine : tomates, oignons, carottes, basilic, persil

Boulgour aux légumes : boulgour de blé, patate douce, fèves edamame, butternut, quinoa rouge, pois gourmands, crème fraîche, persil
 Chili Sin Carne : haricots rouges, carottes, maïs, protéine de soja
 Roulé végétal : blé, pois
 Trio de légumes : haricots verts, brocolis, oignons, champignons, poivrons rouges

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)
- Produit de saison