

Menus 2018

MARS

Quetigny



Lundi 5	Mardi 6	Mercredi 7	Jeudi 8	Vendredi 9
Salade de p.de.terre Jambon de volaille Epinards Cancoillotte Fruit de saison	Sardines & citron Rosbif Pâtes Coulommiers Crème chocolat	Betteraves rouges Normandin de veau Lentilles Boursin Fruit de saison	Carottes râpées Sauté de porc à la moutarde* Sauté de dinde à la moutarde Haricots beurre Fromage blanc Tarte aux pommes	Crêpe au fromage Cœur de colin sauce nantua Jardinière de légumes Bleu Fruit de saison
Lundi 12	Mardi 13	Mercredi 14	Jeudi 15	Vendredi 16
Saucisson à l'ail* Galantine de volaille Cuisse de poulet Purée de brocolis Carré frais Fruit de saison	Céleri rémoulade Omelette sauce tomate basilic Haricots verts Petit suisse nature Fruit de saison Menu BIO	Duo de choux Filet de merlu sauce poulette Ebly Morbier Flan nappé caramel	Salade d'endives Gigot d'agneau Flageolets Camembert Eclair vanille	Poireaux vinaigrette Pané de blé, emmental, épinards Pâtes pesto Tartare AFH Fruit de saison (vert) Menu Alternatif vert
Lundi 19	Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22	Vendredi 23
Terrine de légumes Paëlla de la mer Tomme noire Liégeois vanille	Salade Nelusko Sauté de dinde Printanière de légumes Mi-chèvre Fruit au sirop	Salade d'haricots verts Rôti de Boeuf sauce forestière Purée de p.de.terre Yaourt aromatisé Fruit de saison	Salade Napoli Œufs durs florentins Choux fleurs Emmental Fruit de saison	Salade verte Hamburger Frites & ketchup Petit moulé Dessert Américain Menu Américain
Lundi 26	Mardi 27	Mercredi 28	Jeudi 29	Vendredi 30
Macédoine de légumes Rôti de porc* Rôti de dinde Haricots beurre Petit suisse aromatisé Fruit de saison	Demi-pomelos Goulasch de Bœuf Carottes primeurs persillées Chanteneige Mousse au chocolat	Salade Parisienne Quenelle nature sauce morvandelle Petits pois Tomme blanche Cocktail de fruits	Œufs durs mayonnaise Nuggets de poisson Pommes noisettes & ketchup Mimolette Tarte au citron P'tites Toques FAJ	Salade Auvergnate Escalope de dinde Pommes Boulangères Saint Paulin Fruit de saison



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



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

Salade Napoli : pâtes tricolores

Salade Parisienne : champignons, ail, persil,

Salade Auvergnate : lentilles, maïs

Composition des sauces

Sauce Nantua : tomates, bisque écrémée

Sauce Morvandelle : échalotes, vin blanc, champignons

Sauce Forestière : champignons, vin blanc, oignons