

Menus 2018

FEVRIER

Quetigny



Lundi 5	Mardi 6	Mercredi 7	Jeudi 8	Vendredi 9
<p>Carottes râpées Sauté de volaille Purée de céleri Samos Mousse de citron</p>	<p>Pâté de campagne* Pâté de volaille Paupiette de veau Petits pois Petit suisse aromatisé Fruit de saison</p>	<p>Crêpe au fromage Pot au feu (Bœuf) Morbier Fruit de saison</p>	<p>Salade de choux rouges Omelette à la tomate Pâtes Carré frais Compote de fruits BIO Menu BIO</p>	<p>Œufs durs & mayonnaise Nuggets de poisson Pommes noisettes & ketchup Mimolette Tarte au chocolat P'tites Toques FAJ</p>
Lundi 12	Mardi 13	Mercredi 14	Jeudi 15	Vendredi 16
<p>Sardines & citron. Spaghettis Bolognaise Tomme blanche Crème caramel</p>	<p>Céleri rémoulade Gigot d'agneau Flageolets Fromage blanc Beignet Mardi GRAS</p>	<p>Poireaux vinaigrette Sauté de porc sauce marengo* Sauté de dinde sauce marengo Jardinière de légumes Coulommiers Cocktail de fruits</p>	<p>Salade Bressane Quenelle de Brochet Choux fleurs P'tit moulé AFH Fruit de saison</p>	<p>Soupe chinoise & vermicelles Poulet sauce soja Riz façon cantonnais (champignons & petits pois) Yaourt nature Poire au miel Nouvel an Chinois</p>
Lundi 19	Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22	Vendredi 23
<p>Salade d'haricots verts Saucisse de porc* Saucisse de volaille Lentilles Edam Liégeois chocolat</p>	<p>Œufs durs mayonnaise Rosbif Carottes primeurs Yaourt aromatisé Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées Paupiette de veau Petits pois Tomme noire Mousse au chocolat</p>	<p>Duo de cocos Poisson meunière & citron Epinards Cancoillotte Fruit de saison</p>	<p>Endives en salade Cuisse de poulet Pommes noisettes Camembert Chou vanille</p>
Lundi 26	Mardi 27	Mercredi 28	Jeudi 1	Vendredi 2
<p>Salade Indienne Rôti de porc charcutier sauce charcutière* Rôti de dinde sauce charcutière Pâtes torsades Vache Grosjean Ile Flottante</p>	<p>Macédoine de légumes Escalope viennoise Côtes de blettes à la béchamel Saint Paulin Fruit de saison</p>	<p>Salade verte Hamburger Frites P'tit Louis Compote de fruits Menu Spécial enfants</p>	<p>Salade Auvergnate Filet de merlu sauce ciboulette Haricots verts Mi-chèvre Far Breton</p>	<p>Pizza fromage Couscous & légumes Boulette de légumes Tomme noire Fruit de saison Menu Alternatif</p>



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.

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 Bressane : maïs, ébly, petits pois

Salade Indienne : chou blanc, pomme fruit, raisin sec

Salade Auvergnate : maïs, lentilles

Composition des sauces

Sauce Charcutière : vin blanc, moutarde crémée, cornichons

Sauce Marengo : tomates, oignons, jus de viande

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

