

Menus 2017

DECEMBRE

Quetigny



<p>Lundi 4</p> <p>Macédoine de légumes Sauté de porc au jus* Sauté de dinde au jus Lentilles Yaourt aromatisé Fruit de saison</p>	<p>Mardi 5</p> <p>Galantine de volaille Bœuf bourguignon Carottes primeurs persillées Chaource Pain d'Epice <i>Menu Bourguignon</i></p>	<p>Mercredi 6</p> <p>Salade Nelusko  Pavé fromager (sans viande) Légumes ratatouille Tomme blanche Compote DUO <i>Menu Alternatif</i></p>	<p>Jeudi 7</p> <p>Salade Napoli Rôti de dinde à la diable Haricots verts Boursin Fruit de saison</p>	<p>Vendredi 8</p> <p>Salade d'Endives & pommes Paëlla au poisson Petit suisse nature Beignet confiture</p>
<p>Lundi 11</p> <p>Salade de p.de.terre Filet de colin sauce nantua Salsifis à la persillade Tartare AFH Fruit de saison</p>	<p>Mardi 12</p> <p>Carottes râpées Rosbif au jus Jardinière de légumes Demi-sel Crème dessert caramel</p>	<p>Mercredi 13</p> <p>Poireaux vinaigrette Escalope de volaille à la crème & champignons Purée de potiron Brie Tarte à la poire</p>	<p>Jeudi 14</p> <p> Taboulé Normandin de veau Choux-fleurs Fromage blanc Fruit de saison <i>Menu BIO</i></p>	<p>Vendredi 15</p> <p>Salade Lilloise Rôti de porc au maroille Rôti de dinde au maroille Frites Mimolette Crème chicoré <i>Menu Lillois</i></p>
<p>Lundi 18</p> <p>Betteraves rouges Sauté de dinde Epinards Vache Grosjean Ile flottante</p>	<p>Mardi 19</p> <p>Velouté de Courges & vache qui rit Spaghettis Bolognaise Petit suisse aromatisé Fruit de saison</p>	<p>Mercredi 20</p> <p>Cocos & maïs  Gigot d'agneau Carottes primeurs Edam Fruit de saison</p>	<p>Jeudi 21</p> <p><i>Repas de Noël</i></p>	<p>Vendredi 22</p> <p>Céleri rémoulade Cœur de merlu sauce dieppoise Petits pois Mi-chèvre Fruit de saison</p>
<p>Lundi 25</p> <p>Noël Féérié</p>	<p>Mardi 26</p> <p>Fermé</p>	<p>Mercredi 27</p> <p>Fermé</p>	<p>Jeudi 28</p> <p>Fermé</p>	<p>Vendredi 29</p> <p>Repas de Noël</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 Lilloise : chou rouge, noix

Salade Matthieu : p.de.terre cubes, haricots verts

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

Salade Napoli : pâtes tricolores

Composition des sauces

Sauce à la Diable : fond de volaille, moutarde, crème

Sauce Nantua : tomates, bisque écrémée

Sauce Dieppoise : fruits de mer, vin blanc crème

Sauce Poulette : champignons, crème citronnée, persil

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

