

Menus 2017

OCTOBRE

Quetigny



<p>Lundi 2</p> <p>Taboulé Sauté de dinde sauce morvandelle Ratatouille Emmental Fruit de saison</p>	<p>Mardi 3</p> <p>Radis & beurre Daube de bœuf Courgettes persillées Fromage blanc Confiture & biscuits</p>	<p>Mercredi 4</p> <p>Sardine & citron Omelette à la tomate Pomme vapeur Vache Grosjean Crème caramel</p>	<p>Jeudi 5</p> <p>Soupe de potiron Rôti de porc à la moutarde* Rôti de dinde à la moutarde Lentilles Cancoillotte Eclair chocolat</p>	<p>Vendredi 6</p> <p>Macédoine de légumes Filet de poisson sauce ciboulette Purée de céleri Brie Compote de fruits</p>
<p>Lundi 9</p> <p>Soupe de poisson aux épices Yassa de poulet & légumes aux épices Fromage blanc Tarte noix de coco Menu Sénégalais</p>	<p>Mardi 10</p> <p>Salade verte & maïs Hamburger Potatoes Petit suisse nature Donuts Menu Américain</p>	<p>Mercredi 11</p> <p>Concombres en salade Fajitas de poulet (fait par les enfants) Fromage de chèvre Crème chocolat cannelle Menu Mexicain</p>	<p>Jeudi 12</p> <p>Chorizo* Galantine de volaille Paëlla (1 pilon de poulet, 1 merguez) Tomme noire Fruit de saison Menu Espagnole</p>	<p>Vendredi 13</p> <p>Chicon en salade Moules Frites Tartare AFH Compote de fruits Menu Belge</p>
<p>Lundi 16</p> <p>Betteraves rouges Bœuf bourguignon Carottes primeurs Rondelé Fruit de saison</p>	<p>Mardi 17</p> <p> Demi-pomelos Boulette de légumes Semoule & légumes Edam Ile flottante Menu Alternatif</p>	<p>Mercredi 18</p> <p>Salade de p.de.terre Escalope à la crème & champignons Haricots beurre Morbier Fruit de saison</p>	<p>Jeudi 19</p> <p> Céleri rémoulade Filet de merlu Riz Carré frais Crème vanille Menu BIO</p>	<p>Vendredi 20</p> <p>Crêpe fromage Paupiette de veau Petits pois Petit suisse aromatisé Fruit de saison</p>
<p>Lundi 23</p> <p>Salade Napoli Œufs durs florentin Epinards nature Fromage blanc Fruit de saison</p>	<p>Mardi 24</p> <p>Carottes râpées Cuisse de poulet Pommes noisettes Camembert Tarte aux pommes</p>	<p>Mercredi 25</p> <p>Pizza fromage Poisson meunière & citron Brocolis Bleu Fruit de saison</p>	<p>Jeudi 26</p> <p>Poireaux vinaigrette Jambon sauce charcutière* Jambon de dinde sauce charcutière Pâtes Fripon Compote de fruits</p>	<p>Vendredi 27</p> <p>Radis & beurre Gigot d'agneau Choux fleurs Tomme blanche Liégeois vanille</p>
<p>Lundi 30</p> <p>Choux rouges Sauté de dinde aux olives Jardinière de légumes Yaourt aromatisé Cocktail de fruits</p>	<p>Mardi 31</p> <p>Endives en salade Saucisses* Saucisses de volaille Purée de p.de.terre P'tit louis Flan nappé caramel</p>	<p>Mercredi 1</p> <p>Férialé</p>	<p>Jeudi 2</p> <p>Salade Auvergnate Cœur de colin sauce poulette Haricots verts Saint Paulin Fruit de saison</p>	<p>Vendredi 3</p> <p>Velouté de Courge Boulette de bœuf à la tomate Spaghettis Milanette Gâteau semoule orange HALLOWEEN</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.

DESIE
1, rue Antoine Becquerel
21300 CHENOVE
T. 03 80 52 13 45
desie@groupeides.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 de Chicon : salade d'endives
Salade Napoli : pâtes tricolores
Salade Auvergnate : lentilles, maïs

Composition des sauces

Sauce Morvandelle : échalotes, vin blanc, champignons
Sauce Charcutière : vin blanc, moutarde crémée, cornichons
Sauce Poulette : champignons, crème citronnée, persil