

Menus 2017

AVRIL

Quetigny



Lundi 3	Mardi 4	Mercredi 5	Jeudi 6	Vendredi 7
Taboulé Poisson meunière & citron Haricots verts Carré frais Fruit de saison BIO	Chou rouge Sauté de dinde au curry Purée de p.de.terre Demi-sel Crème vanille 	Rosette* Galantine de volaille Omelette à la tomate Choux fleurs Cantadou Fruit de saison	Salade p.de.terre & haricots rouges Riz aux petits légumes à la tomate au jus Saint Nectaire Fruit de saison ALTERNATIF	Salade d'endives Bourguignon Pommes noisettes Yaourt aromatisé Tarte aux pommes

Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14
Salade Auvergnate Cordon bleu Carottes primeurs à la crème Emmental Fruit de saison	Salade Nelusko Rosbif au jus Haricots beurre Brie Cocktail de fruits	Céleri rémoulade Cœur de merlu sauce nantua Jardinière de légumes Tomme blanche Liégeois vanille	Sardines & citron Rôti de porc sauce charcutière* Rôti de dinde sauce charcutière Semoule Fromage blanc Fruit de saison	Concombres Boulettes de viandes Macaroni Chèvre Pâtisserie Petites Toques

Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21
	Demi-pomelos Courgettes & riz façon Moussaka Saint Paulin Fruits au sirop	Salade Matthieu Escalope de dinde à la crème Salsifis Camembert Compote de fruits	Crêpe fromage Agneau & légumes façon Tajine Petit suisse aromatisé Fruit de saison	Salade Jurassienne Cœur de colin sauce dieppoise Pommes vapeurs Cancoillotte Tarte citron

Lundi 24	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28
Salade de p.de.terre Cuisse de poulet Carottes à la crème Boursin AFH Fruit de saison	Salade Coleslaw Sauté de porc sauce marengo* Sauté de dinde sauce marengo Frites Morbier Crème caramel 	Salade d'Endives Bœuf braisé au jus Petits pois Yaourt nature Fruit de saison	Radis beurre Pâtes carbonara (lardons de volaille) Edam Chou vanille	Taboulé Filet de colin Ratatouille Vache picon 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 Becquerel
 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 Auvergnate : maïs, lentilles
 Salade Nelusko : p.de.terre cube, betteraves rouges
 Salade Matthieu : haricots verts, p.de.terre
 Salade Jurassienne : salade verte, râpée
 Salade Coleslaw : chou blanc, carottes

Composition des sauces

Sauce Nantua : tomates, bisque écrémée
 Sauce Charcutière : vin blanc, moutarde crémée, cornichons
 Sauce Dieppoise : fruits de mer, vin blanc crémé
 Sauce Marengo : tomates, oignons, jus de viande