

Menus 2017

MARS

Quetigny



Lundi 6	Mardi 7	Mercredi 8	Jeudi 9	Vendredi 10
Salade de p.de.terre Sauté de dinde sauce morvandelle Côtes de blettes au jus Cantafras Fruit de saison	Duo de choux Daube aux carottes (Bœuf) Edam Ile flottante	Salade Jurassienne Omelette sauce basilic Pâtes aux pesto Tartare AFH Kiwi Menu Vert	Salade Campagnarde Lasagnes saumon Cantafras Tarte chocolat Menu Petites Toques	Salade Ariegeoise Cuisse de poulet Haricots verts persillés Petit suisse aromatisé Fruit de saison

Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17
Carottes râpées Rôti de porc sauce charcutière* Rôti de dinde sauce charcutière Lentilles Camembert Mousse de citron	Œufs durs mayonnaise Cœur de colin sauce poulette Haricots beurre Cancoillotte Fruit de saison	Endives en salade Spaghettis Bolognaise Morbier Fruit de saison	Salade Matthieu Galette boulgour, pois chiche, emmental oriental & ketchup Carottes primeurs Petit moulé Fruit de saison Menu Alternatif	Salade Coleslaw Ragout Irlandais (Agneau) Cheddar Gâteau Irlandais Menu Irlandais

Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24
Salade verte & maïs Merlu & citron Riz Tomme noire Cocktail de fruits	Céleri Œufs durs mornay Epinards béchamel Carré frais Crème caramel BIO	Crêpe fromage Rôti de dinde à la moutarde Petits pois Yaourt aromatisé Fruit de saison	Chou rouge Bœuf Bourguignon Purée de p.de.terre Fromage blanc Pâtisserie	Salade Napoli Quenelle de brochet sauce aurore Choux fleurs Saint Paulin Compote de fruits

Lundi 27	Mardi 28	Mercredi 29	Jeudi 30	Vendredi 31
Macédoine de légumes Sauté de porc sauce marengo* Sauté de dinde sauce marengo Haricots verts Mi-chèvre Fruit de saison	Salade verte Rosbif Pommes noisettes Emmental Pomme cuite caramel	Taboulé Filet de colin Ratatouille Pyrénées Far aux pruneaux	Salade Parisienne Boulettes de bœuf sauce tomate Riz Vache Grosjean Fruit de saison	Carottes râpées Haut de cuisse de poulet sauce forestière Jardinière de légumes Brie Liégeois chocolat

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 Jurassienne : salade verte, gruyère râpé
Salade Ariegeoise : p.de.terre, cocos rouges, moutarde grain
Salade Matthieu : haricots verts, p.de.terre
Salade Coleslaw : chou blanc, carottes
Salade Parisienne : champignons, ail, persil
Salade Napoli : pâtes tricolore
Salade Campagnarde : salade verte, croutons, fromage

Composition des sauces

Sauce Morvandelle : échalote, vin blanc, champignons
Sauce Charcutière : vin blanc, moutarde crémée, cornichons
Sauce Poulette : champignons, crème citronnée, persil
Sauce Mornay : béchamel, emmental
Sauce Aurore : béchamel tomatée
Sauce Marengo : tomates, oignons, jus de viande
Sauce Forestière : champignons, vin blanc, oignons