

Menus 2017

DECEMBRE

Regroupement de Is-sur-Tille



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



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 Becquere
21300 CHENOVE
T. 03 80 52 13 45



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