

# Menus 2018

FEVRIER

Regroupement de Is-sur-Tille



| Lundi 5  | Mardi 6   | Mercredi 7  | Jeudi 8   | Vendredi 9   |
|--|---|---|---|--|
| <p>Carottes râpées<br/>Sauté de volaille<br/>Purée de céleri<br/>Samos<br/>Mousse de citron</p>  | <p>Pâté de campagne<br/>Pâté de volaille<br/>Paupiette de veau<br/>Petits pois<br/>Petit suisse aromatisé<br/>Fruit de saison</p> | <p>Crêpe au fromage<br/>Pot au feu<br/>(Bœuf)<br/>Morbier<br/>Fruit de saison</p>   | <p>Salade de choux rouges<br/>Omelette à la tomate<br/>Pâtes<br/>Carré frais<br/>Compote de fruits<br/>Menu BIO</p> | <p>Betteraves rouges cubes<br/>Cœur de colin sauce aneth<br/>Haricots beurre<br/>Brie<br/>Tarte au chocolat</p>  |
| Lundi 12   | Mardi 13  | Mercredi 14   | Jeudi 15  | Vendredi 16  |
| <p>Sardines &amp; citron<br/>Spaghettis<br/>Bolognaise<br/>Tomme blanche<br/>Crème caramel</p>   | <p>Céleri rémoulade<br/>Gigot d'agneau<br/>Flageolets<br/>Fromage blanc<br/>Beignet<br/>Mardi GRAS</p>                            | <p>Poireaux vinaigrette<br/>Sauté de porc sauce<br/>marengo<br/>Sauté de dinde sauce<br/>marengo<br/>Jardinière de légumes<br/>Coulommiers<br/>Cocktail de fruits</p> | <p>Salade Bressane<br/>Quenelle de Brochet<br/>Choux fleurs<br/>P'tit moulé AFH<br/>Fruit de saison</p>             | <p>Soupe chinoise &amp;<br/>vermicelles<br/>Poulet sauce soja<br/>Riz façon cantonnais<br/>(champignons &amp; petits pois)<br/>Yaourt nature<br/>Poire<br/>Nouvel an Chinois</p> |
| Lundi 19   | Mardi 20  | Mercredi 21   | Jeudi 22  | Vendredi 23  |
| <p>Salade d'haricots verts<br/>Saucisse de porc<br/>Saucisse de volaille<br/>Lentilles<br/>Edam<br/>Liégeois chocolat</p>  | <p>Œufs durs mayonnaise<br/>Rosbif<br/>Carottes primeurs<br/>Yaourt aromatisé<br/>Fruit de saison</p>                             | <p>Carottes râpées<br/>Paupiette de veau<br/>Petits pois<br/>Tomme noire<br/>Mousse au chocolat</p>   | <p>Duo de cocos<br/>Poisson meunière &amp; citron<br/>Epinards<br/>Cancoillotte<br/>Fruit de saison</p>             | <p>Endives en salade<br/>Cuisse de poulet<br/>Pommes noisettes<br/>Camembert<br/>Chou vanille</p>  |
| Lundi 26   | Mardi 27  | Mercredi 28   | Jeudi 1   | Vendredi 2   |
| <p>Salade Indienne<br/>Rôti de porc charcutier<br/>sauce charcutière<br/>Rôti de dinde sauce<br/>charcutière<br/>Pâtes torsades<br/>Vache Grosjean<br/>Ile Flottante</p> | <p>Macédoine de légumes<br/>Escalope viennoise<br/>Côtes de blettes à la<br/>béchamel<br/>Saint Paulin<br/>Fruit de saison</p>    | <p>Terrine de Légumes<br/>Hamburger<br/>Frites<br/>P'tit Louis<br/>Compote de fruits<br/>Menu Spécial enfants</p>   | <p>Salade Auvergnate<br/>Filet de merlu sauce<br/>ciboulette<br/>Haricots verts<br/>Mi-chèvre<br/>Far Breton</p>    | <p>Pizza fromage<br/>Couscous &amp; légumes<br/>Boulette d'agneau<br/>Tomme noire<br/>Fruit de saison</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



## 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 Bressane : maïs, ébly, petits pois

Salade Indienne : chou blanc, pomme fruit, raisin sec

Salade Auvergnate : maïs, lentilles

## Composition des sauces

Sauce Charcutière : vin blanc, moutarde crémée, cornichons

Sauce Marengo : tomates, oignons, jus de viande