

Menus 2017

NOVEMBRE

Regroupement de Is-sur-Tille



Lundi 6	Mardi 7	Mercredi 8	Jeudi 9	Vendredi 10
Rosette Galantine de volaille Œufs durs dubarry Choux fleurs Boursin Mousse au chocolat	Demi-pomelos Bœuf braisé au jus Cocos à la tomate Coulommiers Compote de pêches	Céleri rémoulade Quenelle de veau sauce morvandelle Pomme boulangère P'tit louis Raisin TOUT ROND	Salade Napoli Sauté de porc sauce marengo Sauté de dinde sauce marengo Petits pois Yaourt nature Fruit de saison	Salade & maïs Médailillon de merlu sauce oseille Riz Bûche du pilat Eclair vanille

Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17
Salade Arigeoise Cuisse de poulet moutarde Pôlée de légumes anciens à la moutarde au miel épicés Petit suisse aromatisé Compote pomme coing Menu Ancien	Terrine de poisson & mayonnaise Rosbif au jus Epinards Camembert Crème vanille	Carottes râpées Cœur de colin sauce poulette Semoule Fromage blanc Fruit de saison Menu BIO	Tarte oignons Boulette d'agneau à la tomate Ratatouille Carré frais Fruit de saison	Soupe 5 légumes Choucroute <i>(viande de porc ou volaille)</i> Munster Gâteau noisette Menu Alsacien

Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24
Salade de p.de.terre Bœuf braisé Carottes primeurs Tartare AFH Fruit de saison	Betteraves rouges cubes Omelette nature à la tomate Jardinière Saint paulin Crème caramel	Sardines & citron Cuisse de poulet sauce basquaise Brocolis Edam Compote Duo	Velouté de légumes Jambon sauce forestière Jambon de dinde sauce forestière Purée de potiron Morbier Fruit de saison	Endives en salade Poisson meunière & citron Pâtes Yaourt aromatisé Tarte au chocolat

Lundi 27	Mardi 2	Mercredi 29	Jeudi 30	Vendredi 1
Salade Coleslaw Paupiette de veau Purée de céleri Bleu Liégeois vanille	Pâté de campagne Pâté de volaille Sauté dinde à l'estragon Riz Mi-chèvre Compote de pommes	Salade de pâtes Pot au feu <i>(viande de bœuf)</i> Tomme noire Fruit de saison	Salade Bressane Cœur de merlu sauce dieppoise Haricots verts Brie Fruit de saison	Carottes râpées Rôti de porc sauce charcutière Rôti dinde sauce charcutière Frites Fromage blanc Chou vanille



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 Napoli : pâtes tricolores

Salade Arigeoise : p.de.terre, cocos rouges, moutarde en grain

Salade Coleslaw : cho blanc, carottes

Salade Bressane : maïs, ébly, petits pois

Composition des sauces

Sauce Morvandelle : échalote, vin blanc, champignons

Sauce Marengo : tomates, oignons, jus de viande

Sauce Poulette : champignons, crème citronnée, persil

Sauce Forestière : champignons, vin blanc, oignons

Sauce Dieppoise : fruits de mer, vin blanc crème

Sauce Charcutière : vin blanc, moutarde crémée, cornichons