

Menus 2017

OCTOBRE

Regroupement de Is-sur-Tille



Lundi 2	Mardi 3	Mercredi 4	Jeudi 5	Vendredi 6
Taboulé Sauté de dinde sauce morvandelle Ratatouille Emmental Fruit de saison	Radis & beurre Daube de bœuf Courgettes persillées Fromage blanc Confiture & biscuits	Sardine & citron Omelette à la tomate Pomme vapeur Vache Grosjean Crème caramel	Soupe de potiron Rôti de porc à la moutarde Rôti de dinde à la moutarde Lentilles Cancoillotte Eclair chocolat	Macédoine de légumes Filet de poisson sauce ciboulette Purée de céleri Brie Compote de fruits
Lundi 9	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
Soupe de poisson aux épices Yassa de poulet & légumes aux épices Fromage blanc Tarte noix de coco <i>Menu Sénégalais</i>	Salade verte & maïs Hamburger Potatoes Petit suisse nature Donuts <i>Menu Américain</i>	Concombres en salade Fajitas de poulet (fait par les enfants) Fromage de chèvre Crème chocolat cannelle <i>Menu Mexicain</i>	Chorizo Galantine de volaille Paëlla (1 pilon de poulet, 1 merguez) Tomme noire Fruit de saison <i>Menu Espagnole</i>	Chicon en salade Moules Frites Tartare AFH Compote de fruits & spéculoos <i>Menu Belge</i>
Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20
Betteraves rouges Bœuf bourguignon Carottes primeurs Rondelé Fruit de saison	Demi-pomelos Boulette d'agneau Semoule & légumes Edam Ile flottante	Salade de p.de.terre Escalope à la crème & champignons Haricots beurre Morbier Fruit de saison	Céleri rémoulade Filet de merlu Riz Carré frais Crème vanille <i>Menu BIO</i>	Crêpe fromage Paupiette de veau Petits pois Petit suisse aromatisé Fruit de saison
Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27
Salade Napoli Œufs durs florentin Epinards nature Fromage blanc Fruit de saison	Carottes râpées Cuisse de poulet Pommes noisettes Camembert Tarte aux pommes	Pizza fromage Poisson meunière & citron Brocolis Bleu Fruit de saison	Poireaux vinaigrette Jambon sauce charcutière Jambon de dinde sauce charcutière Pâtes Fripon Compote de fruits	Radis & beurre Gigot d'agneau Choux fleurs Tomme blanche Liégeois vanille
Lundi 30	Mardi 31	Mercredi 1	Jeudi 2	Vendredi 3
Choux rouges Sauté de dinde aux olives Jardinière de légumes Yaourt aromatisé Cocktail de fruits	Endives en salade Saucisses Saucisses de volaille Purée de p.de.terre P'tit louis Flan nappé caramel	<i>Férialé</i>	Salade Auvergnate Cœur de colin sauce poulette Haricots verts Saint Paulin Fruit de saison	Velouté de Courge Boulette de bœuf à la tomate Spaghettis Milanette Gâteau semoule orange <i>HALLOWEEN</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 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 de Chicon : salade d'endives
Salade Napoli : pâtes tricolores
Salade Auvergnate : lentilles, maïs

Composition des sauces

Sauce Morvandelle : échalote, vin blanc, champignons
Sauce Charcutière : vin blanc, moutarde crémée, cornichons
Sauce Poulette : champignons, crème citronnée, persil