

Menus 2016



SEPTEMBRE

Regroupement de Is-sur-Tille

Lundi 5	Mardi 6	Mercredi 7	Jeudi 8	Vendredi 9
Concombres Rôti de porc Rôti de dinde Haricots panachés Tartare AFH Liégeois chocolat	Salade Auvergnate Œufs durs béchamel Ratatouille Petit suisse aromatisé Fruit de saison	Salade Arlequin Brochette de volaille Carottes primeurs Coulommiers Cocktail de fruits	Melon Cœur de Colin sauce Dieppoise Pommes vapeur Saint Paulin Tarte au flan	Poireaux vinaigrette Gigot d'Agneau Epinards à la crème Mi-chèvre Fruit de saison
Lundi 12	Mardi 13	Mercredi 14	Jeudi 15	Vendredi 16
Taboulé Rosbif Brocolis Carré frais Fruit de saison	Salade verte Rôti de volaille Salade Bressane Boursin Chou vanille MENU FROID	Sardines / Citron Jambon sauce Morvandelle Jambon de dinde sauce Morvandelle Pommes lamelles Brie Fruit de saison	Radis / Beurre Couscous de la Mer (Filet de poisson) Emmental Crème caramel	Terrine de légumes mayonnaise Steak haché Gratin de choux fleurs Morbier Fruit de saison
Lundi 19	Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22	Vendredi 23
Macédoine de légumes Rôti de porc Rôti de dinde Haricots verts Camembert Mousse au chocolat	Salade de tomates Bœuf Braisé Choux de Bruxelles Yaourt aromatisé Fruit de saison	Pastèque Haut de cuisse de poulet Frites Cancoillotte Compote de fruits	Céleri rémoulade Quenelle de veau sauce Aurore Purée de potiron Mimolette Orange AUTOMNE	Salade Jurassienne Moules Marinières Riz pilaf Grosjean Pâtisserie
Lundi 26	Mardi 27	Mercredi 28	Jeudi 29	Vendredi 30
Carottes râpées Omelette Basquaise Ebly Fromage blanc Fruit de saison BIO	Betteraves rouges Poisson Meunière Brocolis Brie Flan nappé	Demi-pomelos Sauté de dinde Purée de carottes Carré frais Crème vanille	Crêpe fromage Croustirugby Jardinière de légumes Tomme blanche Fruit de saison	Salade de cocos Pasta Primavera Morbier Far breton ALTERNATIF



PAIN BIO tous les jours



Toutes les crudités sont fraîches.

Toutes les viandes sont issues d'animaux nés, élevés et abattus en France.

Légende

Produit issu de l'agriculture biologique

Viande Bovine Française

Indication Géographique Protégée (IGP)

Produits locaux (Bourgogne-Franche-Comté)

Fabrication Maison

Composition des sauces

Dieppoise : fruits de mer, vin blanc crémé

Morvandelle : échalote, vin blanc, champignons

Aurore : béchamel tomatée

Basquaise : poivrons

Composition des salades

Auvergnate : lentilles, maïs

Arlequin : riz jaune, poivrons, olives noires

Bressane : maïs, ébly, petits pois

Jurassienne : salade verte, gruyère râpé

Pasta Primavera : pâtes, brocolis, petits pois, courgettes, champignons, tomates

DESIE
 1, rue Antoine Becquerel
 21300 CHENOVE
 T. 03 80 52 13 45
 desie@groupeidees.fr

