

# Menus 2017

AVRIL

Regroupement de Is-sur-Tille



Lundi 3	Mardi 4	Mercredi 5	Jeudi 6	Vendredi 7
Taboulé Poisson meunière & citron Haricots verts Carré frais Fruit de saison 	Chou rouge Sauté de dinde au curry Purée de p.de.terre Demi-sel Crème vanille 	Rosette Galantine de volaille Omelette à la tomate Choux fleurs Cantadou Fruit de saison	Salade p.de.terre & haricots rouges Riz aux petits légumes à la tomate au jus Saint Nectaire Fruit de saison 	Salade d'endives Bourguignon Pommes noisettes Yaourt aromatisé Tarte aux pommes

Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14
Salade Auvergnate Cordon bleu Carottes primeurs à la crème Emmental Fruit de saison	Salade Nelusko Rosbif au jus Haricots beurre Brie Cocktail de fruits	Céleri rémoulade Cœur de merlu sauce nantua Jardinière de légumes Tomme blanche Liégeois vanille	Sardines & citron Rôti de porc sauce charcutière Rôti de dinde sauce charcutière Semoule Fromage blanc Fruit de saison	Carottes râpées Haut de cuisse de poulet morvandelle Pâtes Coulommiers Pâtisserie 

Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21
	Macédoine de légumes Courgettes & riz façon Moussaka Saint Paulin Fruits au sirop	Salade Matthieu Escalope de dinde à la crème Salsifis Camembert Compote de fruits	Crêpe fromage Agneau & légumes façon Tajine Petit suisse aromatisé Fruit de saison	Salade Jurassienne Cœur de colin sauce dieppoise Pommes vapeurs Cancoillotte Tarte citron

Lundi 24	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28
Salade de p.de.terre Cuisse de poulet Carottes à la crème Boursin AFH Fruit de saison	Salade Coleslaw Sauté de porc sauce marengo Sauté de dinde sauce marengo Frites Morbier Crème caramel 	Salade d'Endives Bœuf braisé au jus Petits pois Yaourt nature Fruit de saison	Radis beurre Pâtes carbonara (lardons de volaille) Edam Chou vanille	Taboulé Filet de colin Ratatouille Vache picon Fruit de saison



**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 Auvergnate : maïs, lentilles

Salade Nelusko : p.de.terre cube, betteraves rouges

Salade Matthieu : haricots verts, p.de.terre

Salade Jurassienne : salade verte, râpée

Salade Coleslaw : chou blanc, carottes

## Composition des sauces

Sauce Nantua : tomates, bisque écrémée

Sauce Charcutière : vin blanc, moutarde crémée, cornichons

Sauce Dieppoise : fruits de mer, vin blanc crémé

Sauce Marengo : tomates, oignons, jus de viande