

# Menus 2017

FEVRIER

Regroupement de Is-sur-Tille



<p>Lundi 30</p> <p>Demi-pomelos Escalope de volaille sauce forestière Jardinière de légumes Vache picon Crème caramel</p>	<p>Mardi 31</p> <p>Taboulé Steak haché au jus Epinards Tomme noire Fruit de saison</p>	<p>Mercredi 1</p> <p>Salade d'endives &amp; croutons Poitrine de veau Pommes boulangères Mi-chèvre Liégeois chocolat</p>	<p>Jeudi 2</p> <p>Carottes râpées Pavé fromager Haricots verts Petit suisse Crêpes Chandeleur</p> <p><i>Au coin du feu</i></p>	<p>Vendredi 3</p> <p>Macédoine de légumes Filet de colin sauce citron Ebly Morbier Fruit de saison</p>
<p>Lundi 6</p> <p>Potage Mouliné Bœuf aux carottes P'tit Louis Fruit de saison</p>	<p>Mardi 7</p> <p>Betteraves rouges Rôti de porc sauce marengo Rôti de dinde sauce marengo Macaroni Emmental Mousse de citron</p>	<p>Mercredi 8</p> <p>Rosette Galantine de volaille Nuggets de volaille Poêlée de légumes Fromage blanc Fruit de saison</p>	<p>Jeudi 9</p> <p>Poireaux vinaigrette Brandade de poisson Camembert Fruits au sirop</p>	<p>Vendredi 10</p> <p>Céleri rémoulade Moussaka de légumes Riz Tartare AFH Eclair chocolat</p> <p><i>ALTERNATIF</i></p>
<p>Lundi 13</p> <p>Salade de p.de.terre Cuisse de poulet au jus de volaille Haricots beurre Demi-sel Fruit de saison</p>	<p>Mardi 14</p> <p>Sardines &amp; citron Sauté d'agneau Purée de p.de.terre Boursin Pomme cuite caramel</p>	<p>Mercredi 15</p> <p>Salade de choux rouges Omelette aux herbes Pâtes &amp; champignons Edam Fruit de saison</p> <p><i>BIO</i></p>	<p>Jeudi 16</p> <p>Salade Jurassienne Tartiflette (viande de porc ou de volaille) Yaourt aromatisé Gaufres</p> <p><i>Menu Montagnard</i></p>	<p>Vendredi 17</p> <p>Pizza Cœur de merlu sauce ciboulette Jardinière de légumes Brie Cocktail de fruits</p>
<p>Lundi 20</p> <p>Salade Nelusko Paupiette de veau Salsifis Morbier Fruit de saison</p>	<p>Mardi 21</p> <p>Salade Jurassienne Moules Frites Coulommiers Flan nappé caramel</p>	<p>Mercredi 22</p> <p>Œufs durs mayonnaise Rosbif au jus Choux fleurs Petit suisse aromatisé Fruit de saison</p>	<p>Jeudi 23</p> <p>Demi-pomelos Couscous Royal Carré frais Pâtisserie</p>	<p>Vendredi 24</p> <p>Salade Napoli Rôti de dinde Endives Vache Grosjean Cocktail de fruits</p>
<p>Lundi 27</p> <p>Carottes râpées Sauté de porc au curry Sauté de dinde au curry Petits pois Cancoillotte Mousse au chocolat</p>	<p>Mardi 28</p> <p>Endives en salade Haut de cuisse de poulet Riz pilaf Saint paulin Fruit de saison</p>	<p>Mercredi 1</p> <p>Salade d'haricots verts Choucroute (viande de porc ou de volaille) Pyrénées Liégeois vanille</p>	<p>Jeudi 2</p> <p>Salade Auvergnate Cœur de colin sauce poulette Carottes primeurs Yaourt nature Tarte citron</p>	<p>Vendredi 3</p> <p>Salade verte &amp; maïs Spaghettis Bolognaise Mi-chèvre Compote de fruits</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

**Sauce Forestière** : champignons, vin blanc, oignons  
**Sauce Marengo** : tomates, oignons, jus de viande  
**Sauce Poulette** : champignons, crème citronnée, persil

## Composition des sauces

**Salade Jurassienne** : salade verte, gruyère râpé  
**Salade Nelusko** : p.de.terre, betteraves rouges  
**Salade Napoli** : pâtes tricolores  
**Salade Auvergnate** : lentilles, maïs