

# Menus 2017

MARS

Regroupement de Is-sur-Tille



<p><b>Lundi 6</b></p> <p>Salade de p.de.terre Sauté de dinde sauce morvandelle Côtes de blettes au jus Cantafras Fruit de saison</p>	<p><b>Mardi 7</b></p> <p>Duo de choux Daube aux carottes (Bœuf) Edam Ile flottante</p>	<p><b>Mercredi 8</b></p> <p>Salade Jurassienne Omelette sauce basilic Pâtes aux pesto Tartare AFH Kiwi Menu Vert</p>	<p><b>Jeudi 9</b></p> <p>Betteraves rouges cuites Poisson Meunière Jardinière de légumes Demi-sel Tarte chocolat</p>	<p><b>Vendredi 10</b></p> <p>Salade Arigeoise Cuisse de poulet Haricots verts persillés Petit suisse aromatisé Fruit de saison</p>
<p><b>Lundi 13</b></p> <p>Carottes râpées Rôti de porc sauce charcutière Rôti de dinde sauce charcutière Lentilles Camembert Mousse de citron</p>	<p><b>Mardi 14</b></p> <p>Œufs durs mayonnaise Cœur de colin sauce poulette Haricots beurre Cancoillotte Fruit de saison</p>	<p><b>Mercredi 15</b></p> <p>Endives en salade Spaghettis Bolognaise Morbier Fruit de saison</p>	<p><b>Jeudi 16</b></p> <p>Salade Matthieu Galette boulgour, pois chiche, emmental oriental &amp; ketchup Carottes primeurs Petit moulé Fruit de saison Menu Alternatif</p>	<p><b>Vendredi 17</b></p> <p>Salade Coleslaw Ragout Irlandais (Agneau) Cheddar Gâteau Irlandais Menu Irlandais</p>
<p><b>Lundi 20</b></p> <p>Salade verte &amp; maïs Merlu &amp; citron Riz Tomme noire Cocktail de fruits</p>	<p><b>Mardi 21</b></p> <p>Céleri Œufs durs mornay Epinards béchamel Carré frais Crème caramel BIO</p>	<p><b>Mercredi 22</b></p> <p>Crêpe fromage Rôti de dinde à la moutarde Petits pois Yaourt aromatisé Fruit de saison</p>	<p><b>Jeudi 23</b></p> <p>Chou rouge Bœuf Bourguignon Purée de p.de.terre Fromage blanc Pâtisserie</p>	<p><b>Vendredi 24</b></p> <p>Salade Napoli Quenelle de brochet sauce aurore Choux fleurs Saint Paulin Compote de fruits</p>
<p><b>Lundi 27</b></p> <p>Macédoine de légumes Sauté de porc sauce marengo Sauté de dinde sauce marengo Haricots verts Mi-chèvre Fruit de saison</p>	<p><b>Mardi 28</b></p> <p>Salade verte Rosbif Pommes noisettes Emmental Pomme cuite caramel</p>	<p><b>Mercredi 29</b></p> <p>Taboulé Filet de colin Ratatouille Pyrénées Far aux pruneaux</p>	<p><b>Jeudi 30</b></p> <p>Salade Parisienne Boulettes de bœuf sauce tomate Riz Vache Grosjean Fruit de saison</p>	<p><b>Vendredi 31</b></p> <p>Carottes râpées Haut de cuisse de poulet sauce forestière Jardinière de légumes Brie Liégeois chocolat</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

Salade Jurassienne : salade verte, gruyère râpé

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

Salade Matthieu : haricots verts, p.de.terre

Salade Coleslaw : chou blanc, carottes

Salade Parisienne : champignons, ail, persil

Salade Napoli : pâtes tricolore

## Composition des sauces

Sauce Morvandelle : échalote, vin blanc, champignons

Sauce Charcutière : vin blanc, moutarde crémée, cornichons

Sauce Poulette : champignons, crème citronnée, persil

Sauce Mornay : béchamel, emmental

Sauce Aurore : béchamel tomate

Sauce Marengo : tomates, oignons, jus de viande

Sauce Forestière : champignons, vin blanc, oignons