

Lundi 3	Mardi 4	Mercredi 5	Jeudi 6	Vendredi 7
Taboulé Rôti de Porc Rôti de Dinde Ratatouille Emmental Fruit de saison	Carottes râpées Omelette à la tomate Haricots verts Fromage blanc Eclair vanille	Salade Napoli Sauté de volaille Petits pois Grosjean Cocktail de fruits	Salade Jurassienne Gigot d'Agneau au jus corsé aux raisins Purée de pommes de terre Tomme noire Fruit de saison (raisin)	Endives en salade Filet de Colin sauce Ciboulette Ebly Brie Mousse au chocolat
Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14
Betteraves échalotes Blanquette de Veau Riz Coulommiers Fruit de saison	Céleri rémoulade & Pommes Matelote de Poisson Jardinière de légumes Tartare AFH Tarte au chocolat	Salade de Tomates Basilic Sauté de Porc sauce Curry Sauté de Dinde sauce Curry Pommes noisettes Cancoillotte Compote Pomme Cannelle	Concombres Menthe Chili con carné Haricots rouges Yaourt aromatisé Fruit de saison	Salade verte & Maïs Couscous épicé & légumes Pilon de Poulet & Merguez Mi-chèvre Pomme cuite au caramel
Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21
Salade de Lentilles Bœuf Bourguignon Carottes primeurs Yaourt nature Fruit de saison	Salade Provençale Pizza Printanière Edam Flan nappé caramel ALTERNATIF	Salade Californie Escalope de Dinde Courgettes persillées Morbier Fruit de saison	Salade de Chou rouge Filet de Hoky Meunière Haricots verts Tomme blanche Pâtisserie	Salade de pommes de terre Jambon sauce Forestière Jambon de dinde sauce Forestière Brocolis Camembert Fruit de saison
Lundi 24	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28
Rosette Galantine de Volaille Œufs durs florentins Epinards Rondelé Fruit de saison	Carottes râpées Cuisse de Poulet Pâtes au pesto Fromage blanc Compote de fruits BIO	Radis & beurre Rôti de Porc aux Olives Rôti de Dinde aux Olives Lentilles Carré frais Tarte aux pommes	Macédoine de légumes Cœur de Merlu sauce Aneth Gratin de choux fleurs Pyrénées Fruit de saison	Salade verte Rosbif Frites Bleu Fruit de saison
Lundi 31	Mardi 1	Mercredi 2	Jeudi 3	Vendredi 4
Velouté de Courges Croustivolaille sauce Aurore Purée de carottes Mimolette Orange MENU ORANGE	FERIE 	Courgettes & carottes râpées Steak Haché Haricots panachés Brie Liégeois chocolat	Salade de Pois chiches Sauté de dinde Ratatouille Cancoillotte Fruit de saison	Salade de Chou Blanc Dos de Colin Pommes vapeur persillées Fromage blanc Chou vanille



PAIN BIO tous les jours

Toutes les crudités sont fraîches.

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



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 sauces

Sauce Jus corsé aux raisins : fond brun lié, épices Marocaines, raisins

Sauce de la Matelote : vin blanc, oignons grelots, échalotes, champignons

Sauce Forestière : champignons, vin blanc, oignons

Sauce Aurore : béchamel tomate

Sauce Florentin : béchamel

Autres

Pizza Printanière : pizza avec garniture de légumes & féculents

Croustivolaille : volaille panée

Composition des salades

Salade Jurassienne : salade verte, gruyère râpé

Salade Napoli : pâtes tricolores

Salade Californie : riz, ananas, maïs, poivrons

Salade Provençale : concombres cubes, poivrons, tomates

Salade de Pois Chiches : tomates concassées, pois chiches, échalotes