

Menus 2016

NOVEMBRE

Regroupement de Is-sur-Tille



Lundi 7	Mardi 8	Mercredi 9	Jeudi 10	Vendredi 11
Rosette Galantine de volaille Œufs durs florentins Epinards Camembert Fruit de saison	Demi-pomelos Gigot d'Agneau Cocos à la tomate Tomme noire Flan nappé caramel	Salade de pomme de terre Sauté de porc sauce marengo Sauté de dinde sauce marengo Carottes primeurs Demi-sel Fruit de saison	Céleri rémoulade Cœur de colin sauce ciboulette Ebly Vache picon Beignet confiture	FERIE
Lundi 14	Mardi 15	Mercredi 16	Jeudi 17	Vendredi 18
Salade haricots verts & maïs Yassa de poulet Riz Fromage blanc Cocktail de fruits exotiques MENU SENEGALAIS	Salade Nelusko Rosbif au jus Choux fleurs Coulommiers Ile flottante	Carottes râpées Cœur de merlu sauce poulette Semoule Emmental Compote de fruits BIO	Salade d'endives Spaghettis Bolognaise Demi-sel Fruit de saison	Salade verte Haut de cuisse de poulet moutarde Haricots beurre Fromage blanc Confitures & Galettes bretonnes
Lundi 21	Mardi 22	Mercredi 23	Jeudi 24	Vendredi 25
Macédoine de légumes Bœuf braisé Lentilles Bleu Fruit de saison	Soupe de potiron Sauté de dinde Jardinière de légumes Yaourt aromatisé Fruit de saison	Sardine & citron Quenelles de veau Haricots verts persillées Rondelé Pomme cuite caramel	Poireaux vinaigrettes Rôti de porc Rôti de dinde Pommes noisettes Saint paulin Fruit de saison	Taboulé Filet de colin sauce nantua Garniture de céleri Morbier Pâtisserie
Lundi 28	Mardi 29	Mercredi 30	Jeudi 1	Vendredi 2
Salade Bulgare Omelette Brocolis Edam Liégeois chocolat	Coco duo Fusilli aux légumes & Pois chiches (<i>sauce</i>) Brie Fruit de saison ALTERNATIF	Tarte au fromage Boulettes d'Agneau à la tomate Purée de pomme de terre Vache Grosjean Fruit de saison	Betteraves rouges râpées crues Cœur de merlu sauce dieppoise Petits pois Camembert Tarte citron	Salade verte & maïs Pot au feu (Bœuf) Mi-chèvre 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 sauces

Sauce Marengo : tomates, oignons, jus de viande
Sauce Yassa : fond de volaille, tomates, oignons, poivrons, jus de citron
Sauce Poulette : champignons, crème citronnée, persil
Sauce Nantua : tomates, bisque crémée
Sauce Dieppoise : fruits de mer, vin blanc, crémé

Composition des salades

Salade Nelusko : pommes de terre, betteraves rouges
Salade Bulgare : concombres cubes, carottes cubes