

Menus 2017

AVRIL

Chevigny



Lundi 2	Mardi 3	Mercredi 4	Jeudi 5	Vendredi 6
<p><i>Lundi de Pâques</i></p>	<p>Salade verte Gigot d'agneau Flageolets Cancoillotte Mousse au chocolat</p>	<p>Céleri rémoulade Sauté de volaille sauce forestière Haricots verts Mi-chèvre Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées Filet de colin sauce poulette Ebly Carré frais Crème dessert vanille BIO Menu BIO</p>	<p>Salade Nelusko Poisson meunière & citron Ratatouille Fromage blanc Fruit de saison</p>
Lundi 9	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
<p>Poireaux vinaigrette Paupiette de veau Purée de p.de.terre Tomme noire Fruit de saison</p>	<p>Maquereaux & citron Paleron de Bœuf à la tomate Gratin de choux fleurs Petit suisse aromatisé Fruit de saison</p>	<p>Radis & beurre Pâtes aux fruits de mer Brie Ile flottante</p>	<p>Salade d'endives Rôti de porc à la diable Rôti de dinde à la diable Lentilles Tartare AFH Tarte pommes / rhubarbe</p>	<p>Salade Ariègeoise Nuggets de blé croustillants Petits pois Coulommiers Fruit de saison <i>Menu Maraîcher</i></p>
Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20
<p>Rosette Rosbif au jus Epinards Yaourt nature Fruit de saison</p>	<p>Betterave rouges Cuisse de poulet Jardinière de légumes Camembert Crème caramel</p>	<p>Salade Coleslaw Omelette sauce crème ciboulette Pâtes Morbier Compote de fruits</p>	<p>Œufs durs mayonnaise Poisson meunière & citron Haricots beurre Boursin Fruit de saison</p>	<p>Demi-pomelos Rôti de dinde Pommes noisettes Saint Paulin Eclair chocolat</p>
Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27
<p>Salade d'haricots verts Raviolis (Pur Bœuf) Tomme blanche Mousse au citron</p>	<p>Salade Auvergnate Quenelle de brochet Blettes béchamel Edam Fruit de saison</p>	<p>Salade Napoli Bœuf Bourguignon Carottes primeurs persillées Bleu Fruit de saison</p>	<p>Chou rouge Cœur de merlu sauce aneth Riz Petit suisse nature Tarte au flan</p>	<p>Salade verte Couscous & légumes Boulettes d'agneau Saint Nectaire Fruit de saison</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
desie@groupeides.fr



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 Nelusko : p.de.terre cubes, betteraves rouges

Salade Ariègeoise : p.de.terre, cocos rouges, moutarde en grain

Salade Coleslaw : chou blanc, carottes

Salade Auvergnate : maïs, lentilles

Salade Napoli : pâtes tricolores

Composition des sauces

Sauce Forestière : champignons, vin blanc, oignons

Sauce Poulette : champignons, crème citronnée, persil