

Menus 2017

MARS

Chevigny



Lundi 5	Mardi 6	Mercredi 7	Jeudi 8	Vendredi 9
Sardines & citron Jambon de volaille Epinards Cancoillotte Fruit de saison	Salade d'haricots verts Poisson meunière & citron Pâtes Coulommiers Crème chocolat	Betteraves rouges Normandin de veau Lentilles Boursin Fruit de saison	Carottes râpées Sauté de porc à la moutarde Haricots beurre Fromage blanc Tarte aux pommes	Crêpe au fromage Cœur de colin sauce nantua Jardinière de légumes Bleu Fruit de saison
Lundi 12	Mardi 13	Mercredi 14	Jeudi 15	Vendredi 16
Saucisson à l'ail Paupiette de saumon Purée de brocolis Carré frais Fruit de saison	Céleri rémoulade Omelette sauce tomate basilic Haricots verts Petit suisse nature Fruit de saison  Menu BIO	Duo de choux Filet de merlu sauce poulette Ebly Morbier Flan nappé caramel	Salade d'endives Quenelle de brochet Petits pois Camembert Eclair vanille	Poireaux vinaigrette Pané de blé, emmental, épinards Pâtes pesto Tartare AFH Fruit de saison (vert) Menu Maraîcher vert
Lundi 19	Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22	Vendredi 23
Terrine de légumes Paëlla de la mer Tomme noire Liégeois vanille	Salade Nelusko Sauté de dinde Printanière de légumes Mi-chèvre Fruit au sirop	Poireaux ... D.... de bœuf sauce, Purée de Demi-... M..... de fruits Menu Mystère !	Salade Napoli Cœur de merlu Choux fleurs béchamel Emmental Fruit de saison	Salade verte  Hamburger  Frites Petit moulé Dessert Américain Menu Américain 
Lundi 26	Mardi 27	Mercredi 28	Jeudi 29	Vendredi 30
Macédoine de légumes Cœur de colin Haricots beurre Petit suisse aromatisé Fruit de saison	Demi-pomelos Goulasch de Bœuf Carottes primeurs persillées Chanteneige Mousse au chocolat	Salade Parisienne Quenelle nature sauce morvandelle Petits pois Tomme blanche Cocktail de fruits	Radis & beurre Cœur de merlu Ratatouille Brie Tarte au citron	Salade Auvergnate Escalope de dinde Pommes Boulangères Saint Paulin 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 Becquere
21300 CHENOVE
T. 03 80 52 13 45
desie@groupeidees.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 : betteraves rouges cubes, p.de.terre cubes

Salade Napoli : pâtes tricolores

Salade Parisienne : champignons, ail, persil,

Salade Auvergnate : lentilles, maïs

Composition des sauces

Sauce Nantua : tomates, bisque écrémée

Sauce Morvandelle : échalotes, vin blanc, champignons

Sauce Forestière : champignons, vin blanc, oignons