



<p>Lundi 29 mars</p> <p>Salade de pommes de terre ou taboulé</p> <p>Aiguillettes de poulet sauce Dijonnaise</p> <p>Carottes primeurs ou petits pois</p> <p>Fromage au choix</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Mardi 30</p> <p>Radis & beurre ou betteraves rouges râpées</p> <p>Filet de Hoki sauce ciboulette</p> <p>Blé tomates</p> <p>ou pommes lamelles</p> <p>Fromage au choix</p> <p>Flan vanille caramel ou chocolat</p>	<p>Mercredi 31</p>	<p>Jeudi 1er avril</p> <p>Endives & noix ou salade Jurassienne</p> <p>Hachis parmentier végétarien</p> <p>Fromage au choix</p> <p>Cocktail ou compote de fruits</p> <p>MENU VEGETARIEN</p>	<p>Vendredi 2</p> <p>Œufs Mimosa</p> <p>ou maqueaux & citron</p> <p>Curry d'agneau à l'Indienne</p> <p>Mélange de légumes ou côtes de blettes</p> <p>Laitage au choix</p> <p>Muffin au chocolat</p> <p>MENU DE PAQUES</p>
<p>Lundi 5</p> <p>Férial</p> <p>LUNDI DE PAQUES</p>	<p>Mardi 6</p> <p>Taboulé</p> <p>ou macédoine de légumes</p> <p>Paleron de bœuf</p> <p>Haricots beurre</p> <p>ou carottes rondelles</p> <p>Laitage au choix</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Mercredi 7</p>	<p>Jeudi 8</p> <p>Salade Coleslaw ou salade de champignons</p> <p>Cœur de colin sauce moutarde douce</p> <p>Pommes vapeur ou pommes noisettes</p> <p>Fromage au choix</p> <p>Pâtisserie au choix</p>	<p>Vendredi 9</p> <p>Salade Jurassienne ou salade composée</p> <p>Falafels fève menthe & coriandre</p> <p>Poêlée tajine de légumes aux abricots</p> <p>Fromage au choix</p> <p>Fruit de saison au choix</p> <p>MENU VEGETARIEN</p>
<p>Lundi 12</p>	<p>Mardi 13</p>	<p>Mercredi 14</p>	<p>Jeudi 15</p>	<p>Vendredi 16</p>
<p>Lundi 19</p>	<p>Mardi 20</p>	<p>Mercredi 21</p>	<p>Jeudi 22</p>	<p>Vendredi 23</p>
<p>Lundi 26</p> <p>Salade de blé au thon ou salade Nelusko</p> <p>Fricassée de poulet à la crème</p> <p>Navets persillés ou carottes primeurs</p> <p>Fromage au choix</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Mardi 27</p> <p>Salade Mathieu ou salade Auvergnate</p> <p>Poêlée quinoa & légumes cuits</p> <p>Fromage au choix</p> <p>Cocktail de fruits ou fruit sirop</p> <p>MENU VEGETARIEN</p>	<p>Mercredi 28</p>	<p>Jeudi 29</p> <p>Rosette ou terrine de volaille</p> <p>Quenelle nature sauce tomate</p> <p>Ratatouille ou riz</p> <p>Fromage au choix</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Vendredi 30</p> <p>Concombres persillés ou tomates en salade</p> <p>Pâtes aux fruits de mer</p> <p>Laitage au choix</p> <p>Pâtisserie au choix</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.

DÉSIE
1, rue Antoine Bequaert
21300 CHENOVE
T. 03 80 52 13 45
desie@groupeides.fr



Composition des sauces

Salade Napoli: pâtes tricolores
Salade Mathieu: pommes de terre, haricots verts
Salade Bressane: blé, petits pois, maïs
Salade Coleslaw: chou blanc, carottes
Salade Jurassienne: salade verte, gruyère râpé
Salade Arlequin: riz jaune, poivrons, olives noires

Sauce Dijonnaise: crème, oignons, ail, moutarde
Sauce Financière: carottes, champignons, oignons, crème fraîche, concentré de tomates, beurre, bouquet garni, poivre

Hachis parmentier végétarien: à base d'égrainé végétal sans soja
A l'Indienne: oignons, cumin, coriandre, ail, curry, clou de girofle, cannelle, cardamome, 4 épices, poivre
Falafels: pois chiches, fèves, oignons, coriandre, menthe
Poêlée tajine de légumes aux abricots: carottes, courgettes, aubergines, oignons, poivrons rouges & jaunes, abricots secs, pois chiches, raisins secs
Poêlée quinoa aux légumes cuits: quinoa, lentilles, brocolis, oignons, petits pois, poivrons rouges
Pizza Texane: tomate, bœuf, oignons, poivrons

Légende

- Produit issu de l'agriculture biologique
- Viande Bovine Française
- Indication Géographique ou Appellation d'Origine Protégée
- Produits locaux (Bourgogne-Franche-Comté)
- Certification Bleu Blanc Cœur
- Label Rouge
- Produit issu du commerce équitable
- Repas végétarien loi EGALIM (repas sans viande, sans poisson)
- Produit de saison
- MSC (Marine Stewardship Council) pêche durable