



<p>Lundi 5</p> <p>Melon ou carottes râpées Tomates farcies Riz ou macaronis Fromage au choix Compote ou cocktail de fruits</p>	<p>Mardi 6</p> <p>Taboulé à la menthe ou salade de pommes de terre Poisson meunière Ratatouille ou choux-fleurs Fromage au choix Fruit de saison au choix</p>	<p>Mercredi 7</p>	<p>Jeudi 8</p> <p>Salade Auvergnate ou macédoine de légumes Pané blé emmental Haricots plats ou haricots beurre Fromage au choix Fruit de saison au choix</p> <p style="text-align: center; color: green;">MENU VÉGÉTARIEN</p>	<p>Vendredi 9</p> <p>Betteraves rouges ou salade Indienne Sauté de dinde Blé aux petits légumes ou purée de céleri Fromage au choix Fruit de saison au choix</p>
<p>Lundi 12</p> <p>Carottes râpées ou melon Gigot d'agneau Courgettes persillées ou poêlée de légumes Fromage au choix Semoule au lait ou flan caramel</p>	<p>Mardi 13</p> <p>Macédoine de légumes ou radis & beurre Gratin de pommes de terre aux champignons Fromage au choix Fruit de saison au choix</p> <p style="text-align: center; color: green;">MENU VÉGÉTARIEN</p>	<p>Mercredi 14</p> <p style="text-align: center; color: white;">FERIE</p> <p style="text-align: center; color: white;">Fête Nationale</p>	<p>Jeudi 15</p> <p>Terrine de légumes ou betteraves moutarde ancienne Dos de colin au curry Riz ou poêlée de quinoa Laitage au choix Fruit de saison au choix</p>	<p>Vendredi 16</p> <p>Concombres ou chou blanc Quenelles de volaille Haricots beurre ou ratatouille Fromage au choix Pâtisserie au choix</p>
<p>Lundi 19</p> <p>Céleri rémoulade ou poireaux vinaigrette Boulettes pois chiches Fusilli ou pommes lamelles Fromage au choix Compote de fruits ou fruit au sirop</p> <p style="text-align: center; color: green;">MENU VÉGÉTARIEN</p>	<p>Mardi 20</p> <p>Salade de boulgour ou macédoine de légumes Rosbif au jus Julienne de légumes ou épinards Laitage au choix Fruit de saison au choix</p>	<p>Mercredi 21</p>	<p>Jeudi 22</p> <p>Pizza au fromage ou tarte au fromage Rôti de dinde ou rôti de porc Choux fleurs persillés ou haricots plats Fromage au choix Fruit de saison au choix</p>	<p>Vendredi 23</p> <p>Salade Coleslaw ou salade d'été Moules Pommes noisettes Fromage au choix Liégeois chocolat ou vanille</p>
<p>Lundi 26</p> <p>Courgettes râpées ou céleri aux raisins Escalope de poulet à la moutarde Riz pilaf ou pommes lamelles persillées Fromage au choix Île flottante ou crème vanille</p>	<p>Mardi 27</p> <p>Poireaux vinaigrette ou radis & beurre Lasagnes aux légumes Fromage au choix Fruit de saison au choix</p> <p style="text-align: center; color: green;">MENU VÉGÉTARIEN</p>	<p>Mercredi 28</p>	<p>Jeudi 29</p> <p>Melon ou pastèque Sauté de dinde au lait de coco et curry Petits pois carottes Fromage au choix Pâtisserie au choix</p>	<p>Vendredi 30</p> <p>Salade Grecque ou demi pomelos & sucre Bœuf Bourguignon Pommes de terre vapeur ou purée de pommes de terre Fromage au choix Ananas au sirop ou cocktail de fruits</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



Composition des sauces

Salade Napoli: pâtes tricolores
Salade Bressane: blé, petits pois, maïs
Salade Coleslaw: chou blanc, carottes
Salade Jurassienne: salade verte, gruyère râpé
Salade Grecque: concombres, olives noires, feta
Salade Espagnole: pâtes, olives, poivrons, mozzarella
Salade d'Été: coeur de palmier, poivrons, olives

Légende

- Produit issu de l'agriculture biologique
- Viande Française (Boeuf, Volaille, Veau, Porc)
- 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