

	Lundi 4	Mardi 5	Mercredi 6	Jeudi 7	Vendredi 8
	<p>Salade de pommes de terre ou Macédoine de légumes</p> <p>Filet de Merlu sauce citronnée</p> <p>Haricots beurre ou Courgettes persillées</p> <p>Fromage au choix</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Salade Grecque ou salade d'endives</p> <p>Rôti de dinde au jus</p> <p>Boulgour aux petits légumes ou Purée de brocolis</p> <p>Fromage au choix</p> <p>Cubes de pomme cuite ou cocktail de fruits</p>		<p>Salade Coleslaw</p> <p>Steak haché sauce barbecue</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Fromage au choix</p> <p>Donut sucré</p> <p>MENU USA</p>	<p>Salade verte ou tomates au basilic</p> <p>Spaghettis à la bolognaise végétale</p> <p>Fromage au choix</p> <p>Flan caramel ou chocolat</p> <p>MENU VEGETARIEN</p>
Semaine du goût assaisonnée	Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15
	<p>Lentilles vinaigrette à l'ail</p> <p>Roulé végétal blé & pois épicé</p> <p>Brocolis persillés</p> <p>Fromage au choix</p> <p>Fruit de saison au choix</p> <p>MENU VEGETARIEN</p>	<p>Endives & noix</p> <p>Rôti de porc ou rôti de dinde à la sauge</p> <p>Pommes boulangères aromatisées au laurier</p> <p>Fromage au choix</p> <p>Compote pomme cannelle</p>		<p>Sardines & citron</p> <p>Mijoté de veau au curry</p> <p>Petits pois</p> <p>Fromage blanc du Mont Lassois au miel</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Taboulé à l'orientale</p> <p>Emincé de poulet au paprika</p> <p>Courgettes à l'ail</p> <p>Fromage au choix</p> <p>Fruit de saison au choix</p>
	Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22
	<p>Velouté de légumes ou Radis & beurre</p> <p>Sauté d'agneau sauce Marengo</p> <p>Pommes de terre lamelles ou Pâtes torsades</p> <p>Fromage au choix</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Céleri rémoulade ou Salade verte</p> <p>Boulettes de bœuf à la tomate</p> <p>Semoule & Ratatouille</p> <p>Fromage au choix</p> <p>Pâtisserie au choix</p>		<p>Feuilleté hot dog ketchup ou Pizza royale (porc)</p> <p>Filet de Hoki sauce au thym</p> <p>Haricots verts ou Choux-fleurs persillés</p> <p>Fromage au choix</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Betteraves à l'orange ou Courgettes rondelles en salade</p> <p>Lasagnes aux légumes</p> <p>Laitage au choix</p> <p>Dés d'ananas ou cocktail de fruits</p> <p>MENU VEGETARIEN</p>
Semaine 1 vacances scolaires	Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 29
	<p>Salade de chou rouge ou Salade verte</p> <p>Jambon (porc ou dinde)</p> <p>Blé aux petits légumes ou Semoule</p> <p>Fromage au choix</p> <p>Liégeois vanille ou café</p>	<p>Œufs durs mayonnaise ou Quiche lorraine (porc)</p> <p>Poitrine de veau farcie</p> <p>Choux-fleurs persillés ou Epinards à la crème</p> <p>Fromage au choix</p> <p>Fruit de saison au choix</p>		<p>Salade Niçoise ou salade de pommes de terre</p> <p>Poisson meunière</p> <p>Duo de courgettes jaunes & vertes ou Ratatouille</p> <p>Laitage au choix</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Soupe des sorcières</p> <p>Nuggets de poulet au sang de vampire</p> <p>Pommes de terre en habit de fantôme</p> <p>Fromage couleur citrouille</p> <p>Cheesecake aux toiles d'araignées</p> <p>HALLOWEEN</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 Becquet
 21300 CHENOVE
 T. 03 80 52 13 45
 desie@groupeides.fr



Composition des sauces

Feuilleté Hot Dog: saucisse de volaille et ketchup
Lasagnes aux légumes: aubergines, courgettes, poivrons rouges et verts, tomates, sauce béchamel, emmental
Poêlée Gala: carottes, choux-fleurs, brocolis, pois gourmands, romanesco
Salade Coleslaw: chou blanc, carottes
Salade Grecque: concombres, feta, olives noires
Salade Napoli: pâtes tricolores
Salade Niçoise: riz, maïs, tomates, olives vertes
Sauce Marengo: tomates, oignons, jus de viande
Soupe des sorcières: à base de potiron
Taboulé à l'orientale: semoule, tomates, oignons, jus de citron, huile d'olive, persil, menthe, poivre

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