

Lundi 29 novembre	Mardi 30 novembre	Mercredi 1er décembre	Jeudi 2	Vendredi 3
Céleri rémoulade Escalope volaille sauce Forestière Semoule BIO Gouda Crème vanille	Œufs durs mayonnaise Filet de Hoki MSC sauce citron Petits pois Yaourt arôme BIO Fruit de saison	Carottes râpées BIO Sauté de bœuf sauce charcutière Pommes lamelles Emmental Eclair chocolat	Feuilleté au fromage Boulette d'agneau sauce au curcuma Trio de légumes Munster AOP Fruit de saison BIO	Haricots rouges & maïs sœe moutarde à l'ancienne Lasagnes ricotta épinards Camembert Compote de fruits MENU VEGETARIEN
Lundi 6	Mardi 7	Mercredi 8	Jeudi 9	Vendredi 10
Chou blanc & pommes Haché de veau au jus Blé aux petits légumes Mini cabrette Liégeois au chocolat	Salade verte Cassoulet garni (saucisse, poitrine de porc)* Petit moulé AFH Fruit de saison BIO * ou saucisse de volaille, rôti de dinde	Betteraves rouges Omelette nature BIO Purée de potiron Comté AOP Tarte aux pommes	Potage Spaghettis BIO à la bolognaise végétarienne Petit-suisse Fruit de saison MENU VEGETARIEN	Rosette* (porc) Dos de colin MSC sauce persillée Riz BIO Milanette Fruit de saison * ou terrine de légumes
Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17
Crêpe au fromage Jambon (porc ou dinde) sœe moutarde Brocolis BIO Coulommiers Fruit de saison	Chou rouge Couscous BIO aux légumes Tomme blanche Mousse au chocolat MENU VEGETARIEN	Endives & noix Rosbif au jus Tagliatelles Carré Président Compote de fruits BIO	Salade Auvergnate Médaillon de merlu MSC sœe estragon Carottes primeurs Yaourt arôme Fruit de saison BIO	Panier à l'emmental Mijoté de poulet aux cèpes Pommes Rösti aux légumes Gouda Rond Pointe au caramel Clémentines & papillottes MENU DE FIN D'ANNEE
Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24
Salade de riz Quenelle de brochet sauce Aurore Ratatouille Bûche du Pilat Cocktail de fruits	Betteraves rouges râpées Steak haché Coquillettes BIO Brie Fruit de saison MENU VEGETARIEN	Œufs mimosa Tresse au comté Salade verte Fromage blanc Riz au lait MENU VEGETARIEN	Céleri rémoulade Curry d'agneau Flageolets Cancoillotte Compote de fruits BIO	Florentine saumon épinards Nuggets de poulet plein filet Potato Pops & ketchup Croq' Lait Pointe au cacao Clémentines & papillottes MENU FESTIF
Lundi 27	Mardi 28	Mercredi 29	Jeudi 30	Vendredi 31
Carottes râpées Paleron de bœuf au jus Torsades BIO Morbier Compote de fruits	Endives en salade Tartiflette aux lardons de volaille Fromage à tartiflette Fruit de saison BIO	Salade Niçoise Pané de blé emmental épinards Petits-pois Mme Loik Ile flottante MENU VEGETARIEN	Pizza Texane Pépites meunières de Hoki MSC Haricots verts BIO Edam Fruit de saison	Sauté de veau sauce Financière Semoule BIO Petit-suisse nature Far Breton

Semaine 1 vacances scolaires

Semaine 2 vacances scolaires

PAIN BIO tous les jours
 Les produits laitiers, fromages, compotes et crudités (or fruits exotiques) sont d'origine France

DESISE
 1, rue Antoine Bourdier
 21300 CHENOVIE
 T. 03 80 52 24 48
 desise@desise.fr



Composition des sauces

- Couscous aux légumes:** semoule, pois chiches, carottes, pommes de terre, courgettes, pivrons, oignons, raisins secs, Ras el Hanout
- Pizza Texane:** tomates, boeuf épicé, oignons, pivrons
- Salade Auvergnate:** lentilles, maïs
- Salade Nelusko:** pommes de terre, betteraves rouges
- Salade Niçoise:** riz, maïs, tomates, olives vertes
- Sauce Aurore:** béchamel tomate
- Sauce Financière:** oignons, carotte, tomates, olives vertes, champignons, vin blanc, herbes aromatiques
- Sauce Forestière:** champignons, vin blanc, oignons
- Trio de légumes:** brocolis, panais, butternut

Légende

- Produit issu de l'agriculture biologique
- Origine France Garantie
- 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
- Certifié Charte Environnement (Haute Valeur Environnementale)