

Ville de LONGVIC : SELF CARRAZ

SEPTEMBRE					
	Mardi 1	mercredi 2	jeudi 3	vendredi 4	
	Salade de tomates ou radis beurre Steak haché au jus Pommes noisette ou grenailles persillées Camembert / brie Dessert lacté au choix	Salade verte ou Concombre Escalope de volaille Petits pois ou carottes primeurs Emmental / Tomme noire Compote de poires ou pomme cuite	Salade Auvergnate ou salade de riz Teriyaki de Pâtes et Haricots rouges Mousse citron / f.blanc Madeleine ou gaufrette	Salade Nelusko ou macédoine Colin sauce poulette Haricots verts ou courgettes Buche du Pilat / Vilet frais Tarte aux pommes ou clafoutis	
	Lundi 7	mardi 8	Mercredi 9	Jeudi 10	Vendredi 11
	Poireaux vinaigrette ou céleri rémoulade Merlu sauce basquaise Purée pommes terre ou Riz Moutarde / Camembert Fruit de saison au choix	Salade Mathieu ou salade de pâtes Sauté de porc Choux fleurs ou salsifis Coulommiers / Munster Fruit de saison au choix	Carottes râpées ou salade de tomates Spaghetti Bolognaise ou Hachis Parmentier Brie / Camembert Ile Flottante ou Liégeois	Salade Endives & Noix ou salade verte / from.rapé Paleron de bœuf Petits pois ou lentilles Tartare / carré Président Paris Brest ou éclair	Salade Ariégeoise ou salade pomme terre Quenelles nature Nantua Riz ou Fusilli Petits suisses / Yaourt Fruit de saison au choix
lundi 14	mardi 15	mercredi 16	jeudi 17	vendredi 18	
Betteraves rouges ou macédoine Volaille Marengo Haricots beurre ou Carottes rondelles Carré frais / Camembert Fruit de saison au choix	BOURGOGNE Sambon assiette ou sardine / citron Bœuf Bourguignon Champignons sautés Moutarde AOP / Emmental Fruit de saison ou Poire cuite au sucre	Salade Coleslaw ou demi pomelo Merlu sauce poulette Riz aux légumes ou Pommes noisette Petit moulué / Boursin Cocktail de fruits ou compote duo de fruits	Œufs dur mayonnaise ou salade pomme terre Pâtes / Courgettes sauce tomate Gouda / Emmental Fruit de saison au choix	Céleri rémoulade ou concombres Paupiette de veau Brocolis ou Haricots verts Brie / Camembert Flan nappé caramel ou creme dessert	
lundi 21	mardi 22	mercredi 23	jeudi 24	vendredi 25	
Salade Auvergnate ou salade ariégeoise Colin sauce Nantua Frites ou Riz Edam / Tomme blanche Fruit de saison au choix	AUTOMNE Carottes râpées ou Soupe de potiron Pané blé emmental épinards Purée de potiron ou purée de carottes Mimolette AOP / Moutarde Abricots sirop ou orange	Salade Nelusko ou Salade de Riz Brochette de dinde Jardinière de légumes Pomme terre / Ratatouille Mi-chèvre / Buche du Pilat Fruit de saison au choix	Poireaux vinaigrette ou Terrine de légumes Gigot d'agneau Flageolets / Haricots verts Poelée de légumes Vache Picon / Tartare Tarte au citron ou Chou vanille	Sardine ou paté de campagne Cuisse de poulet Petits pois Lentilles Camembert / Coulommier Fruit de saison ou dessert lacté	
lundi 28	mardi 29	mercredi 30	OCTOBRE		
Salade Chou rouge ou radis beurre Escalope (volaille) creme Pommes lamelles et Carottes rondelles F. blanc / Yaourt Fruit de saison au choix	Céleri rémoulade ou Salade verte Boulettes d'agneau Semoule + légumes Poelée forestière Saint-Nectaire AOP / Moulé Mousse au chocolat ou creme dessert	Carottes râpées ou Concombres Paleron de bœuf Trio de légumes ou Courgettes rondelles Vache Qui Rit Eclair vanille ou Tarte aux pommes	Feuilleté au fromage ou Tarte au fromage Œufs durs à la bechamel Choux fleurs au gratin ou Epinards Yaourt arôme Fruit de saison au choix	Terrine Marché Provence ou terrine de poisson Riz et champignons à la crème Laitage nature + Sucre Cocktail de fruits ou compote de fruits	

Infos

PAIN BIO tous les jours (Maison Roger à Longvic)
Toutes les crudités sont fraîches.
Toutes les viandes sont issues d'animaux nés, élevés et abattus en France et CUISINÉES à DESIE.
Les poissons sont issus de la pêche responsable.

Légende

- Produit issu de l'agriculture biologique
- Viande Bovine Française
- Marque d'Indication Géographique Protégée (IGP)
- Appellation d'Origine Protégée (AOP)
- Certification Bleu Blanc Cœur
- Label Rouge
- Produit issu du commerce équitable
- Repas EGAlim (repas sans viande, sans poisson)
- Produits de saison

Composition

Salade Auvergnate : Lentilles, maïs
Salade Nelusko : betteraves rouges, pommes de terre
Salade Mathieu : haricots verts, pommes de terre
Salade Ariégeoise : Haricots rouges, pommes de terre, moutarde à l'ancienne
Salade Coleslaw : carottes, choux blancs
Sauce Poulette : champignons, crème, citron, persil
Sauce Basquaise : poivrons, tomates
Sauce Marengo : tomates, oignons, jus de viande
Sauce Nantua : tomates, bisque créme
Teriyaki : torsades, haricots rouges, sauce teriyaki (sauce à base de soja et vinaigre de riz)
Trio de légumes : Haricots verts, brocolis, oignons, champignons, poivrons rouges



Ville de LONGVIC : écoles maternelles & primaires

SEPTEMBRE									
					Mardi 1 Salade de tomates Steak haché au jus Pommes noisette Camembert Dessert lacté	mercredi 2 Salade verte Escalope de volaille Petits pois Emmental Compote de poires	jeudi 3 Salade Auvergnate Teriyaki de Pâtes / haricots rouges Mousse citron Madeleine	vendredi 4 Salade Nelusko Colin sauce poulet Haricots verts Buche du pilat Tarte aux pommes	
					Lundi 7 Poireaux vinaigrette Merlu sauce basquaise Purée pommes terre Fromage des Vignerons Fruit de saison	mardi 8 Salade Mathieu Sauté de porc Choux fleurs Coulommiers Fruit de saison	Mercredi 9 Carottes râpées Spaghetti Bolognaise Brie Ile Flottante	Jeudi 10 Salade Endives & Noix Paleron de bœuf Petits pois Tartare Paris Brest	Vendredi 11 Salade Ariégeoise Quenelles nature Nantua Riz Petits suisses arôme Fruit de saison
					lundi 14 Betteraves rouges Volaille Marengo Haricots beurre Carré frais Fruit de saison	mardi 15 BOURGOGNE Jambon persillé Bœuf bourguignon Pommes vapeur Morbier AOP Pain d'épices	mercredi 16 Salade Coleslaw Merlu sauce poulet Riz aux légumes Petit moulé AFH Cocktail de fruits	jeudi 17 Œufs dur mayonnaise Pâtes / Courgettes à la sauce tomate Gouda Fruit de saison	vendredi 18 Céleri rémoulade Paupiette de veau Brocolis Brie Flan nappé caramel
					lundi 21 Salade Auvergnate Colin sauce Nantua Frites Edam Fruit de saison	mardi 22 AUTOMNE Carottes râpées Pané blé emmental épinards Purée de potiron Mimolette AOP Abricots au sirop	mercredi 23 Salade Nelusko Brochette de dinde Jardinière de légumes Mi-chèvre Fruit de saison	jeudi 24 Poireaux vinaigrette Gigot d'agneau Flageolets / Haricots verts Vache Picon Tarte au citron	vendredi 25 Sardine Cuisse de poulet Petits pois Camembert Fruit de saison
					lundi 28 Salade Chou rouge Escalope (volaille) crème Pommes lamelles Fromage blanc Fruit de saison	mardi 29 Céleri rémoulade Boulettes d'agneau Semoule + légumes Saint-Nectaire AOP Mousse au chocolat	mercredi 30 Carottes râpées Paleron de bœuf Trio de légumes Vache Qui Rit Eclair vanille	OCTOBRE jeudi 1 Feuilleté au fromage Œufs durs Dubarry Choux fleurs au gratin Yaourt arôme Fruit de saison	vendredi 2 Terrine Marché Provence Riz et champignons à la crème Petit-suisse + Sucre Cocktail de fruits

Infos

PAIN BIO tous les jours (Maison Roger à Longvic)
 Toutes les crudités sont fraîches.
 Toutes les viandes sont issues d'animaux nés, élevés et abattus en France et CUISINÉES à DESIE.

Légende

-  Produit issu de l'agriculture biologique
-  Viande Bovine Française
-  Indication Géographique Protégée (IGP)
-  Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)
-  Certification Bleu Blanc Cœur
-  Label Rouge
-  Produit issu du commerce équitable
-  Repas EGAlim (repas sans viande, sans poisson)
-  Produits de saison

Composition

Salade Auvergnate : Lentilles, maïs
Salade Nelusko : betteraves rouges, pommes de terre
Salade Mathieu : haricots verts, pommes de terre
Salade Ariégeoise : Haricots rouges, pommes de terre, moutarde à l'ancienne
Salade Coleslaw : carottes, choux blancs

Sauce Poulette : champignons, crème, citron, persil
Sauce Basquaise : poivrons, tomates
Sauce Marengo : tomates, oignons, jus de viande
Sauce Nantua : tomates, bisque crémée

Teriyaki : torsades, haricots rouges, sauce teriyaki (sauce à base de soja et vinaigre de riz)
Trio de légumes : Haricots verts, brocolis, oignons, champignons, poivrons rouges

DESIE
 1, rue Antoine Becquerel
 21300 CHENOVE
 T. 03 80 52 13 45
 cesie@groupeidees.fr

