


# Menus de DECEMBRE 2020

## Longvic: self Carraz



<p><b>Lundi 30 novembre</b></p> <p><b>Soupe du Chef</b> ou betteraves rouges aillées Escalope volaille sce Forestière <b>Semoule</b> ou pâtes Fromage au choix Fruit de saison au choix</p>	<p><b>Mardi 1er</b></p> <p>Duo de cocos ou pâté de volaille Steak de colin sauce persillée Haricots beurre ou mélange de légumes Fromage au choix Crème vanille ou liégeois</p>	<p><b>Mercredi 2</b></p>	<p><b>Jeudi 3</b></p> <p><b>Céleri rémoulade</b> ou salade d'endives &amp; noix Sauté de dinde au curry <b>Pommes lamelles</b> ou purée de navets Laitage au choix Eclair au chocolat ou gaufre</p>	<p><b>Vendredi 4</b></p> <p>Salade Auvergnate ou salade de cocos rouges Pané moelleux emmental épinards <b>Poêlée de légumes</b> ou jardinière de légumes Fromage au choix Fruit de saison au choix <b>MENU VEGETARIEN</b> ✓</p>
<p><b>Lundi 7</b></p> <p><b>Chou blanc &amp; pommes</b> ou poireaux vinaigrette Sauté de veau au jus Petits pois ou pâtes Fromage au choix <b>Compote ou fruit au sirop</b></p>	<p><b>Mardi 8</b></p> <p><b>Carottes râpées</b> ou demi-pomelos Saucisse fumée ou saucisse de volaille* Haricots blancs à la tomate ou flageolets Fromage au choix Pomme ou poire au caramel</p>	<p><b>Mercredi 9</b></p>	<p><b>Jeudi 10</b></p> <p><b>Salade Jurassienne</b> ou <b>betteraves rouges persillées</b> <b>Boulettes de pois chiches</b> <b>Ratatouille</b> ou courgettes persillées Laitage au choix Gâteau Basque ou clafoutis <b>MENU VEGETARIEN</b> ✓</p>	<p><b>Vendredi 11</b></p> <p>Pizza au fromage ou feuilleté au fromage Poisson meunière &amp; citron <b>Choux-fleurs</b> ou navets glacés Fromage au choix Fruit de saison au choix</p>
<p><b>Lundi 14</b></p> <p>Crêpe au fromage ou tarte aux légumes Jambon (porc ou dinde) sce moutarde <b>Brocolis</b> ou garniture de légumes Fromage au choix Fruit de saison au choix</p>	<p><b>Mardi 15</b></p> <p><b>Chou rouge</b> ou <b>salade verte &amp; maïs</b> Couscous végétarien <b>Semoule</b> ✓ Laitage au choix Mousse chocolat ou crème dessert <b>MENU VEGETARIEN</b></p>	<p><b>Mercredi 16</b></p>	<p><b>Jeudi 17</b></p> <p>Cocos à la moutarde à l'ancienne ou salade de p. de terre échalotes Filet de merlu sce estragon <b>Carottes primeurs</b> ou haricots beurre Fromage au choix <b>Fruit de saison au choix</b></p>	<p><b>Vendredi 18</b></p> <p> <b>Menu de Noël</b></p>
<p><b>Lundi 21</b></p>	<p><b>Mardi 22</b></p>	<p><b>Mercredi 23</b></p>	<p><b>Jeudi 24</b></p>	<p><b>Vendredi 25</b></p>
<p><b>Lundi 28</b></p>	<p><b>Mardi 29</b></p>	<p><b>Mercredi 30</b></p>	<p><b>Jeudi 31</b></p>	<p><b>Vendredi 1er</b></p> <p>JOUR DE L'AN Fénié</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.

### Composition des sauces

Salade Auvergnate: lentilles, maïs  
Salade Coleslaw : carottes, choux blancs  
Salade Jurassienne : Salade verte, fromage râpé  
Salade Nelusko: pommes de terre, betteraves rouges  
Salade Matthieu: pommes de terre, haricots verts  
Salade Berlinoise: choux blanc, pomme cuite

Sauce Forestière: champignons, oignons  
Sauce Charcutière: vin blanc, moutarde crémée, cornichons

Terrine de légumes: carottes, céleri, épinards  
Jardinière de légumes: pois, haricots verts, carottes, navets  
Couscous végétarien: pois chiches, carottes, navets, potimarron, concentré de tomates, épices couscous  
Curry d'agneau: épaule d'agneau, oignons, lait de coco, curry, menthe  
Nuggets végétariens: à base de pois chiches  
Poêlée de légumes: haricots verts, poivrons, champignons

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



### Légende

-  Produit issu de l'agriculture biologique
-  Viande Bovine Française
-  Indication Géographique Protégée (IGP)
-  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)
-  Produits de saison