

Menus de NOVEMBRE 2020

Longvic: Self CARRAZ



Lundi 2	Mardi 3	Mercredi 4	Jeudi 5	Vendredi 6
<p>Œufs durs mayonnaise ou galantine de volaille Emincé de filet de Poulet Haricots verts ou courgettes persillées Fromage au choix Fruit de saison au choix</p>	<p>Salade Berlinoise ou macédoine de légumes Filet de Merlu sce oseille Fusilli ou grenailles persillées Fromage au choix Eclair chocolat ou Paris-Brest</p>		<p>Taboulé ou feuilleté au fromage Jambon de volaille Choux de Bruxelles ou ratatouille Fromage au choix Flan nappé ou crème dessert</p>	<p>Soupe de poireaux ou terrinerie de légumes Roulé végétal Purée de Carottes ou purée de courge Laitage au choix Fruit de saison au choix</p> <p>MENU VEGETARIEN </p>
Lundi 9	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
<p>Céleri rémoulade ou chou rouge Cube colin Dieppoise Riz Créole ou pâtes Fromage au choix Compote ou pomme cuite</p>	<p>Salade Mathieu ou salade verte Sauté de dinde Brocolis ou petits pois Fromage au choix Fruit de saison au choix</p>	<p> 11 NOVEMBRE ARMISTICE</p>	<p>Carottes râpées ou choux-fleurs vinaigrette Bourgour aux légumes Laitage au choix Pâtisserie au choix</p> <p>MENU VEGETARIEN</p>	<p>Macédoine ou pâté de volaille Omelette Pommes de terre lamelles ou pommes noisettes Fromage au choix Fruit de saison au choix</p>
Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20
<p>Sardines / citron ou terrinerie de poisson Sauté porc ou volaille aux olives Carottes primeurs ou côtes de blettes Fromage au choix Fruit de saison au choix</p>	<p>Endives ou pomelos Chili Sin carne Laitage au choix Tarte Normande ou beignet</p> <p>MENU VEGETARIEN</p>		<p>Salade verte ou poireaux vinaigrette Moules au curry Frites Laitage au choix Pomme ou poire cuite</p>	<p>Salade Nelusko ou salade Napoli Quenelle veau financière Trio de légumes ou petits pois Fromage au choix Fruit de saison au choix</p>
Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27
<p>Salade Auvergnate ou terrinerie marché de Provence Nouilles sauce Napolitaine Boulettes de légumes Fromage au choix Fruit de saison au choix</p> <p>MENU VEGETARIEN</p>	<p>Salade d'endives ou céleri rémoulade Nuggets de poisson Ratatouille ou épinards Fromage au choix Compote ou cocktail de fruits</p>		<p>Carottes râpées ou chou rouge Bœuf Bourguignon Haricots verts ou Haricots beurre Fromage blanc et sucre Kiwi d'Adour</p> <p>MENU LABEL</p>	<p>Salade verte ou pomelos Tartiflette aux lardons de volaille ou porc et Fromage à raclette Gâteau de Savoie</p> <p> MENU MONTAGNARD</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 Auvergnate : Lentilles, maïs
Salade Nelusko : betteraves rouges, pommes de terre
Salade Mathieu : haricots verts, pommes de terre
Salade Berlinoise : choux blanc, pomme cuite
Salade Coleslaw : carottes, choux blancs
Salade Jurassienne : Salade verte, fromage râpé
Salade Ariégeoise : pommes de terre, cocos rouges, moutarde en grains
Salade Napoli : pâtes tricolores
Salade Indienne : chou blanc, pomme, raisin sec
Salade Bressane : maïs, blé, petit pois

Sauce Dieppoise : échalotes, tomates, crevettes
Sauce Financière : tomates, champignons, olives
Sauce Napolitaine : tomates, oignons, carottes, basilic, persil

Bourgour aux légumes : bourgour de blé, patate douce, fèves edamame, butternut, quinoa rouge, pois gourmands, crème fraîche, persil

Chili Sin Carne : haricots rouges, carottes, maïs, protéine de soja

Roulé végétal : blé, pois

Trio de légumes : haricots verts, brocolis, oignons, champignons, poivrons rouges

Jardinière de légumes : pois doux, haricots verts coupés, carottes, navets

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)
- Produit de saison