

Menus de FEVRIER 2021

Longvic: écoles et centres de loisirs



Lundi 1er	Mardi 2	Mercredi 3	Jeudi 4	Vendredi 5
Salade de pommes de terre Bœuf aux carottes Coulommiers Fruit de saison	Salade verte & pommes Sauté de dinde Purée de patate douce Bûche du Pilat Compote de fruits MENU LABEL	Crêpe au fromage Pané de blé emmental épinards Haricots beurre Montboissié Liégeois chocolat MENU VEGETARIEN	Tarte aux poireaux Médaillon de merlu sce curry Semoule Fromage blanc Fruit de saison	Endives en salade Normandin de veau Pâtes Carré Président Tarte aux pommes
Lundi 8	Mardi 9	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12
Salade Parisienne Escalope de poulet sce Napolitaine Jardinière de légumes Gouda Fruit de saison	Carottes râpées Quenelles de brochet Riz P'tit Louis coque Compote de fruits	Potage de légumes Paupiette de veau Petits pois Yaourt nature Tarte au flan	Salade Auvergnate Gnocchis aux légumes d'hiver Cancoillotte Fruit de saison MENU VEGETARIEN	Feuilleté au fromage Saucisses de volaille Garniture de légumes Camembert Fruit de saison
Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19
Taboulé Rôti (porc ou volaille) sce Chasseur Epinards Tomme Blanche Fruit de saison	Céleri rémoulade Galette végétale Riz sauce tomate Mi-chèvre Flan chocolat MENU VEGETARIEN	Duo de cocos Gigot d'agneau Carottes rondelles Petit-suisse nature Fruit de saison	Salade de chou rouge Spaghettis Bolognaise Brie Compote de fruits	Galantine de volaille aux olives Poisson meunière Choux-fleurs gratinés Petit moulé ail & fines herbes Gâteau Basque
Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26
Soupe de légumes Sauté de dinde sauce moutarde Semoule Emmental Fruit de saison	Salade verte & maïs Steak haché au jus Pommes noisettes Mimolette Beignet aux pommes du Val de Loire MENU CARNAVAL	Salade Bressane Poitrine de veau Brocolis Yaourt arôme Fruit de saison	Betteraves rouges & échalotes Cœur de colin sauce aneth Riz Saint Paulin Cocktail de fruits	Salade Ariégeoise Œufs durs béchamel Haricots verts Mini-cabrette Fruit de saison MENU VEGETARIEN

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 Becquere
 21300 CHENOVE
 T. 03 80 52 13 45
 desie@groupeides.fr



Composition des sauces

Salade Auvergnate: lentilles, maïs
 Salade Ariégeoise: pommes de terre, cocos rouges, moutarde en grains
 Salade Parisienne: champignons, pommes de terre, ail, persil
 Salade Bressane: maïs, eby, petits pois

Sauce Chasseur: échalotes, champignons
 Sauce Napolitaine: basilic, persil, huile d'olive, tomates, ail, beurre

Jardinière de légumes: pois, haricots verts, carottes, navets
 Gnocchis aux légumes d'hiver: courge, champignons, oignons grenot, gnocchis, gruyère, persil
 Galette végétale: pois chiches, chou fleur, épeautre et boulgour
 Garniture de légumes: haricots verts, flageolets, carottes, pommes de terre

Légende

- Produit issu de l'agriculture biologique
- Viande Bovine Française
- 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)
- Produits de saison
- MSC (Marine Stewardship Council) pêche durable