

Menus de JANVIER 2021

Longvic: écoles et centres de loisirs



Lundi 4	Mardi 5	Mercredi 6	Jeudi 7	Vendredi 8
Pâté de volaille Filet de poulet sauce Marengo Petits pois Gouda Fruit de saison	Chou rouge Rosbif au jus Quinoa aux petits légumes P'tit Louis coque Compote de fruits	Carottes rapées Œufs durs mornay Choux fleurs en grâtin Brie Galette des Rois 	Salade de blé gourmande Boulettes tomate basilic Jardinière de légumes Le Carré Fruit de saison MENU VEGETARIEN	Endives & noix Poisson meunière Haricots beurre Yaourt arôme Galette des Rois
Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15
Potage Paleron de bœuf à l'orange Pâtes Cancoillotte Poire au cassis MENU LABEL	Salade Ariégeoise Emincé végétal façon Thaï Fromage blanc Fruit de saison MENU VEGETARIEN	Salade Jurassienne Omelette à la tomate Ratatouille & Riz Coulommiers Gâteau Basque	Taboulé Cœur de Colin sauce poulette Haricots verts Saint-Paulin Compote de fruits	Betteraves rouges Charcuterie (Porc ou volaille) Pommes de terre vapeur Fromage à raclette Clémentine RACLETTE
Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22
Salade Napoli Sauté de dinde Morvandelle Carottes primeurs Tomme Noire Fruit de saison	Salade de chou blanc Steak haché sauce paprika Semoule Yaourt nature Tarte Normande	Potage Aiguillettes de canard scc moutarde Frites Edam Mousse au chocolat	Œufs durs mayonnaise Lasagnes aux légumes Montboissié Fruit de saison MENU VEGETARIEN	Salade boulgour, feta & menthe Filet de Merlu sauce Nantua Petits pois Camembert Fruit de saison
Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 29
Salade Auvergnate Gratin de quenelles & poêlée de légumes Cantal AOP Fruit de saison MENU VEGETARIEN	Terrine Marché de Provence Boulettes d'agneau au jus Pommes boulangères Petit moulé ail & fines herbes Pomme au caramel	Tarte au fromage Sauté de veau au curry Brocolis Mi-chèvre Fruit de saison	Macédoine de légumes Filet de colin sauce citron Riz Emmental Compote de fruits	Salade Coleslaw Pavé fromager (dinde) Haricots plats Petit suisse nature Crêpe chocolat noisette CHANDELEUR

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 Ariégeoise: pommes de terre, cocos rouges, moutarde en grains

Salade Jurassienne : Salade verte, fromage râpé

Salade Coleslaw: chou blanc, carottes

Salade de blé gourmande: blé, avocat, maïs

Salade Napoli: pâtes tricolores

Sauce Marengo: tomates, oignons, jus de viande

Sauce Poulette: champignons, crème, persillade, oignons

Sauce Morvandelle: échalote, champignons

Sauce Nantua: tomate, bisque écrémée

Sauce Mornay: béchamel, emmental

Boulettes tomates basilic: protéines de soja, tomate, basilic

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

Emincé végétal : à base de blé et pois chiche

Façon Thaï: carottes rouges, courgette, carottes jaunes, pousses de haricots mungo, champignons noirs émincés, fèves de soja

Sauce Thaï: oignon, lait de coco, épices

Lasagnes aux légumes: aubergines, courgettes, tomates, oignons, emmental, poivrons rouges et verts, basilic, poivre noir, muscade

Terrine Marché de Provence: surimi, courgettes, épinards, tomates, carottes, poivrons rouges, céleri

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