

Menus de FEVRIER 2021

Longvic : self Carraz



Lundi 1er	Mardi 2	Mercredi 3	Jeudi 4	Vendredi 5
Salade de pommes de terre ou taboulé Bœuf aux carottes ou choux-fleurs Fromage au choix Fruit de saison au choix	Salade verte & pommes ou céleri & pommes Sauté de dinde Purée de patate douce ou purée de potiron Bûche du Pilat Compote ou cocktail de fruits MENU LABEL		Tarte aux poireaux ou terrine de légumes Médaillon de merlu scc curry Semoule ou pommes lamelles Laitage au choix Fruit de saison au choix	Endives en salade ou demi pomelos Normandin de veau Pâtes ou haricots blancs Fromage au choix Pâtisserie au choix
Lundi 8	Mardi 9	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12
Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19
Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26
Soupe de légumes ou poireaux vinaigrette Sauté de dinde sauce moutarde Semoule ou pâtes Fromage au choix Fruit de saison au choix	Salade verte & maïs ou céleri rémoulade & pommes Steak haché au jus Pommes noisettes Fromage au choix Pâtisserie au choix MENU CARNAVAL		Betteraves rouges & échalotes ou salade Indienne Cœur de colin sauce aneth Riz ou pommes vapeur Fromage au choix Cocktail ou compote de fruits	Salade Ariégeoise ou salade Auvergnate Œufs durs Béchamel Haricots verts ou haricots beurre Fromage au choix Fruit de saison au choix 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.

DESTIE
 1, rue Antoine Becquerel
 21300 CHENOVE
 T. 03 80 52 13 45
 destie@groupeidees.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
 Salade Indienne: chou blanc, pomme fruit, raisin sec

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 grelot, 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