












Menus de MARS 2021

Longvic: écoles et centres de loisirs



Lundi 1er	Mardi 2	Mercredi 3	Jeudi 4	Vendredi 5
Potage Rôti de dinde au jus Carottes rondelles P'tit Louis coque Fruit de saison	Endives en salade Brandade de poisson à l'huile d'olive Fromage blanc Compote de fruits	Salade Indienne Chipolata ou saucisse de volaille Riz pilaf Edam Far Breton	Salade Auvergnate Bouchée au blé, tomate & chèvre Haricots beurre Emmental Fruit de saison  MENU VEGETARIEN	Salade Bretonne Poisson meunière Jardinière de légumes Petit suisse arôme Pomme cuite caramel
Lundi 8	Mardi 9	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12
Céleri vinaigrette Jambon de dinde Petits pois Camembert Cocktail de fruits	Salade de pommes de terre Estouffade de Bœuf Ratatouille & blé Mi-chèvre Fruit de saison	Radis & beurre Paupiette de veau au jus Coquillettes Saint Moret Compote de fruits	Potage Dos de colin sauce oseille Frites St Florentin Tarte aux poires Bourdaloue	Œufs durs mayonnaise  Couscous aux légumes Yaourt nature Fruit de saison  MENU VEGETARIEN
Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19
Salade de blé colorée Bœuf braisé Brocolis fleurette Petit Moulé AFH Fruit de saison	Chou rouge Nuggets de blé croustillants Julienne de légumes au jus Coulommiers  Mousse au chocolat MENU VEGETARIEN	Piémontaise au thon Risotto au poulet Petit-suisse nature Fruit de saison	Carottes râpées Aiguillettes colin d'Alaska multi-grains Pâtes farfalle Brie Compote de fruits	Feuilleté du pêcheur Sauté de veau & courgettes cuisinés à la Provençale & gruyère râpé Tarte au citron MENU PROVENCAL
Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26
Salade Parisienne Quenelle nature à la béchamel Haricots verts Vache Picon Fruit de saison	Céleri rémoulade Filet de Merlu sauce estragon Semoule Saint-Paulin Crème vanille	Betteraves rouges  Sauté de dinde au curry  Pommes lamelles  Fromage blanc de la ferme  Compote de fruits  MENU LABEL	Potage Steak haché au jus Choux-fleurs persillés Tomme Noire Fruit de saison	Salade verte Lasagnes Ricotta épinards  Yaourt arôme Tarte à l'abricot 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 Parisienne: champignons, pommes de terre, ail, persil
Salade Indienne: chou blanc, pommes, raisins secs
Salade Bretonne : chou-fleurs, pommes de terre
Piémontaise au thon: pommes de terre, thon, oeufs, tomates, cornichons, sauce mayonnaise & ciboulette
Salade de blé colorée: blé, poivrons, petits pois, maïs
Salade Mathieu: pommes de terre, haricots verts
Jardinière de légumes: pois, haricots verts, carottes, navets
Feuilleté du pêcheur: à base de poisson et fruits de mer
Sauce Marengo: tomates, oignons, jus de viande

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