

Menus de MARS 2021

Longvic: self Carraz



Lundi 1er	Mardi 2	Mercredi 3	Jeudi 4	Vendredi 5
Potage ou taboulé Rôti de dinde au jus Carottes rondelles ou choux de Bruxelles Fromage au choix Fruit de saison au choix	Endives en salade ou salade Jurassienne Brandade de poisson à l'huile d'olive Laitage au choix Compote ou cocktail de fruits		Salade Auvergnate ou macédoine de légumes Bouchée au blé, tomate & chèvre Haricots beurre ou poêlée de légumes Fromage au choix Fruit de saison au choix MENU VEGETARIEN	Salade Bretonne ou salade de blé au thon Poisson meunière Jardinière de légumes ou courgettes persillées Laitage au choix Pomme au caramel ou fruit sirop
Lundi 8	Mardi 9	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12
Céleri vinaigrette ou demi pomelos & sucre Jambon de dinde Petits pois ou poêlée de légumes Fromage au choix Cocktail ou compote de fruits	Salade de pommes de terre ou terrine de légumes Estouffade de Bœuf Ratatouille ou blé Fromage au choix Fruit de saison au choix		Potage ou betteraves rouges & pommes Dos de colin sauce oseille Frites Fromage au choix Pâtisserie au choix	Œufs durs mayonnaise ou salade Auvergnate Couscous aux légumes Laitage au choix Fruit de saison au choix MENU VEGETARIEN
Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19
Salade de blé colorée ou salade Mathieu Bœuf braisé Brocolis fleurette ou épinards béchamel Fromage au choix Fruit de saison au choix	Chou rouge ou céleri vinaigrette Nuggets de blé croustillants Julienne de légumes au jus ou ratatouille Fromage au choix Mousse au chocolat ou citron MENU VEGETARIEN		Carottes râpées ou poireaux vinaigrette Aiguillettes colin d'Alaska multi-grains Pâtes farfalle ou Riz Fromage au choix Compote de fruits ou fruits sirop	Feuilleté du pêcheur ou rosette (porc) Sauté de veau & courgettes cuisinées à la Provençale & gruyère râpé Pâtisserie au choix MENU PROVENCAL
Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26
Salade Parisienne ou galantine de volaille Quenelle nature à la béchamel Haricots verts ou carottes rondelles Fromage au choix Fruit de saison au choix	Céleri rémoulade ou betteraves rouges Filet de Merlu sauce estragon Semoule ou pommes boulangères Fromage au choix Crème vanille ou caramel		Potage ou terrine Marché de Provence Steak haché au jus Choux-fleurs persillés Poêlée de champignons émincés Fromage au choix Fruit de saison au choix	Salade verte ou demi pomelos & sucre Lasagnes Ricotta épinards Laitage au choix Pâtisserie 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.

DESIE
 1, rue Antoine Becquerel
 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