

# Menus de JUIN 2021

## LONGVIC: écoles et centres de loisirs



<b>Lundi 31 mai</b> <b>Chou blanc &amp; pommes</b> Médaillon de merlu sauce ciboulette Riz Camembert Liégeois vanille	<b>Mardi 1er juin</b> Macédoine de légumes Rissollette de veau Haricots beurre Chantaillou AFH Fruit de saison	<b>Mercredi 2</b> <b>Concombres &amp; ciboulette</b> Raviolis aux épinards Sauce béchamel Yaourt nature sucré Eclair chocolat MENU VEGETARIEN	<b>Jeudi 3</b> <b>Carottes râpées</b> Emincé de bœuf mariné Purée de pommes de terre Mimolette Cocktail de fruits	<b>Vendredi 4</b> Feuilleté Jardinier Sauté de dinde sauce Marengo Petits pois Saint Paulin Fruit de saison
<b>Lundi 7</b> Céleri rémoulade Curry de légumes Coulommiers Compote pomme fraise MENU VEGETARIEN	<b>Mardi 8</b> Courgettes en salade Jambon de dinde au jus Fusilli Cancoillotte Pomme cuite au caramel MENU LABEL	<b>Mercredi 9</b> Salade de pomme de terre Poisson meunière Gratin d'aubergine à la tomate Petit moulé nature Fruit de saison	<b>Jeudi 10</b> Betteraves rouges Boulettes d'agneau au jus Flageolets Tomme noire Crêpe choco noisettes	<b>Vendredi 11</b> Taboulé Tresse à la volaille sauce Forestière Salade verte Yaourt arôme Fruit de saison
<b>Lundi 14</b> Carottes râpées Rôti de veau Pommes vapeur Saint Nectaire AOP Mousse au chocolat	<b>Mardi 15</b> Salade Grecque Lasagnes au saumon Vache Qui Rit Pêches au sirop léger	<b>Mercredi 16</b> Tarte poulet & méli mélo de légumes Rosbif Haricots plats Fromage blanc Fruit de saison	<b>Jeudi 17</b> Chou blanc Escalope de poulet à la crème Epinards à la crème P'tit Louis Tarte au flan	<b>Vendredi 18</b> Œufs mimosa Tomates farcies végétariennes Riz Mini cabrette Fruit de saison MENU VEGETARIEN
<b>Lundi 21</b> Melon Salade de p. de terre, tomates, concombres, feta & poulet Carré frais Glace ou roulé à la fraise MENU D'ÉTÉ	<b>Mardi 22</b> Salade de lentilles Pâtes au pesto vert & parmesan Edam Fruit de saison MENU VEGETARIEN	<b>Mercredi 23</b> Salade Jurassienne Paupiette de veau Haricots blancs tomates Munster AOP Crème caramel	<b>Jeudi 24</b> Radis et beurre Filet de colin sauce Aurore Pommes noisettes Chanteneige Compote de fruits	<b>Vendredi 25</b> Rosette ou galantine de volaille Steak haché Blé aux petits légumes Yaourt nature Fruit de saison
<b>Lundi 28</b> Salade Coleslaw Pavé de Hoki sauce beurre citron Semoule Brie Fruit de saison	<b>Mardi 29</b> Tomates & ciboulette Samoussa de poulet Julienne de légumes Tomme Grise Riz au lait	<b>Mercredi 30</b> Céleri vinaigrette Bœuf braisé Purée de carottes Gouda Compote de fruits	<b>Jeudi 1er juillet</b> Salade Espagnole Crispidor au fromage Haricots verts Petit moulé AFH Fruit de saison MENU VEGETARIEN	<b>Vendredi 2</b> Pastèque Carré de porc ou rôti de dinde Chips Yaourt à boire Donut sucré PIQUE NIQUE

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 Napoli: pâtes tricolores  
 Salade Bressane: blé, petits pois, maïs  
 Salade Coleslaw: chou blanc, carottes  
 Salade Jurassienne: salade verte, gruyère râpé  
 Salade Grecque: concombres, olives noires, feta  
 Salade Espagnole: pâtes, olives, poivrons, mozzarella  
 Sauce Marengo: tomates, oignons, jus de viande  
 Sauce Aurore: béchamel tomate  
 Feuilleté Jardinier: courgettes, carottes, choux-fleur  
 Curry de légumes: légumes de saison, pois chiches, lait de coco, curry, ail, gingembre, coriandre,

### Légende

- Produit issu de l'agriculture biologique
- Viande Française (Boeuf, Volaille, Veau, Porc)
- 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)
- Produit de saison
- MSC (Marine Stewardship Council) pêche durable