

Menus de MAI 2021

LONGVIC : écoles et centres de loisirs



Lundi 3	Mardi 4	Mercredi 5	Jeudi 6	Vendredi 7
Taboulé Rosbif au jus Courgettes en gratin Petit moulé AFH Fruit de saison	Œufs mayonnaise Poulet, carottes & fèves façon Tajine Yaourt nature Ananas au sirop léger	Tomates & ciboulette Paupiette de veau sauce forestière Riz Camembert Tarte au citron	Salade Nelusko Boulettes à la mozzarella Julienne de légumes Brie Fruit de saison	Céleri rémoulade Cœur de colin sauce estragon Torsades Edam Liégeois vanille
Lundi 10 Carottes râpées Penne et choux-fleurs rôtis au curcuma Cantal AOP Compote de fruits MENU VEGETARIEN	Mardi 11 Salade Jurassienne Moules Frites Coulommiers Beignet chocolat noisettes	Mercredi 12 Maquereau à la tomate Rôti de volaille au jus Haricots beurre Yaourt arôme Fruit de saison	Jeudi 13 Férial Ascension	Vendredi 14 Pont de l'Ascension
Lundi 17 Radis & beurre Filet de Hoki sauce citronnée Pommes lamelles Bûche du pilat Cocktail de fruits	Mardi 18 Lentilles à la moutarde ancienne Poulet pané 100% filet Champignons à la crème Mimolette Fruit de saison	Mercredi 19 Demi-pomelos & sucre Sauté de bœuf sauce soja Riz & oignons poêlés Mi-chèvre Crème caramel	Jeudi 20 Concombres façon Tzatziki Omelette à la tomate Poêlée méridionale Fromage blanc BIO de la ferme Gaufre de Bruxelles au sucre glace MENU VEGETARIEN	Vendredi 21 Salade Bressane Rôti de veau au jus Brocolis Emmental Fruit de saison
Lundi 24 Férial Lundi de Pentecôte	Mardi 25 Rosette (porc) ou pâté de volaille (coupelle) Salade de riz au thon & crudités Yaourt arôme Fruit de saison MENU FROID	Mercredi 26 Salade de pommes de terre Gigot d'agneau Haricots verts Gouda Abricots au sirop léger	Jeudi 27 Betteraves rouges Spaghettis Bolognaise (bœuf) Morbier AOP Fruit de saison MENU LABEL	Vendredi 28 Salade de tomates Galettes haricots rouges poivrons à la mexicaine Duo de carottes jaunes & oranges Madame Loïk Tarte aux pommes 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@groupeidees.fr



Composition des sauces

Salade Napoli: pâtes tricolores
Salade Nelusko: pommes de terre, betteraves rouges
Salade Mathieu: pommes de terre, haricots verts
Salade Bressane: blé, petits pois, maïs
Salade Coleslaw: chou blanc, carottes
Salade Jurassienne: salade verte, gruyère râpé
Salade de riz au thon & crudités: riz, thon, maïs, tomates, poivrons, olives noires, vinaigrette

Sauce Dijonnaise: crème, oignons, ail, moutarde
Sauce Financière: carottes, champignons, oignons, crème fraîche, concentré de tomates, beurre, bouquet garni, poivre

Poulet aux fèves de soja façon Tajine: poulet, carottes, fèves de soja, oignons, cannelle, gingembre, cumin, miel, bouillon, citron,
Tzatziki: fromage blanc, coriandre, persil

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