

Menus de JUIN 2021

LONGVIC: self Carraz



<p>Lundi 31 mai</p> <p>Chou blanc & pommes ou demi-pomelos & sucre</p> <p>Médailon de merlu sauce ciboulette</p> <p>Riz</p> <p>ou pommes lamelles</p> <p>Fromage au choix</p> <p>Liégeois vanille ou chocolat</p>	<p>Mardi 1er juin</p> <p>Macédoine de légumes</p> <p>ou terrine de poisson</p> <p>Rissollette de veau</p> <p>Haricots beurre</p> <p>ou haricots verts</p> <p>Fromage au choix</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Mercredi 2</p>	<p>Jeudi 3</p> <p>Carottes râpées</p> <p>ou céleri vinaigrette</p> <p>Emincé de bœuf mariné</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>ou semoule</p> <p>Fromage au choix</p> <p>Cocktail ou compote de fruits</p>	<p>Vendredi 4</p> <p>Feuilleté Jardinier</p> <p>ou feuilleté au fromage</p> <p>Sauté de dinde sauce Marengo</p> <p>Petits pois</p> <p>ou poêlée de légumes</p> <p>Fromage au choix</p> <p>Fruit de saison au choix</p>
<p>Lundi 7</p> <p>Céleri rémoulade</p> <p>ou poireaux vinaigrette</p> <p>Curry</p> <p>de légumes</p> <p>Fromage au choix</p> <p>Compote de fruits ou fruit au sirop</p> <p>MENU VEGETARIEN</p>	<p>Mardi 8</p> <p>Courgettes en salade</p> <p>ou melon</p> <p>Jambon de dinde au jus</p> <p>Fusilli</p> <p>ou riz</p> <p>Concotto</p> <p>Pomme cuite au caramel</p> <p>MENU LABEL</p>	<p>Mercredi 9</p>	<p>Jeudi 10</p> <p>Betteraves rouges</p> <p>ou salade de concombres</p> <p>Boulettes d'agneau au jus</p> <p>Flageolets</p> <p>ou haricots blancs à la tomate</p> <p>Fromage au choix</p> <p>Pâtisserie au choix</p>	<p>Vendredi 11</p> <p>Taboulé</p> <p>ou salade Napoli</p> <p>Tresse à la volaille</p> <p>sauce Forestière</p> <p>Salade verte</p> <p>Laitage au choix</p> <p>Fruit de saison au choix</p>
<p>Lundi 14</p> <p>Carottes râpées</p> <p>ou betteraves rouges</p> <p>Rôti de veau</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>ou purée de pommes de terre</p> <p>Fromage au choix</p> <p>Mousse au chocolat ou au citron</p>	<p>Mardi 15</p> <p>Salade Grecque</p> <p>ou salade Jurassienne</p> <p>Lasagnes</p> <p>ou saumon</p> <p>Fromage au choix</p> <p>Pêches ou ananas au sirop léger</p>	<p>Mercredi 16</p>	<p>Jeudi 17</p> <p>Chou blanc</p> <p>ou salade d'été</p> <p>Escalope de poulet à la crème</p> <p>Epinards à la crème</p> <p>ou carottes à l'ail</p> <p>Fromage au choix</p> <p>Pâtisserie au choix</p>	<p>Vendredi 18</p> <p>Ceufs mimosa</p> <p>ou salade Viking</p> <p>Tomates farcies</p> <p>végétarienne</p> <p>Riz</p> <p>Fromage au choix</p> <p>Fruit de saison au choix</p> <p>MENU VEGETARIEN</p>
<p>Lundi 21</p> <p>Melon</p> <p>Salade de p. de terre, tomates, concombres, feta & poulet</p> <p>Fromage au choix</p> <p>Pâtisserie au choix</p> <p>MENU D'ÉTÉ</p>	<p>Mardi 22</p> <p>Salade de lentilles</p> <p>ou terrine de légumes</p> <p>Pâtes</p> <p>au pesto vert & parmesan</p> <p>Fromage au choix</p> <p>Fruit de saison au choix</p> <p>MENU VEGETARIEN</p>	<p>Mercredi 23</p>	<p>Jeudi 24</p> <p>Radis et beurre</p> <p>ou trio de râpés</p> <p>Filet de colin sauce Aurore</p> <p>Pommes</p> <p>noisettes</p> <p>Fromage au choix</p> <p>Compote ou cocktail de fruits</p>	<p>Vendredi 25</p> <p>Rosette</p> <p>ou galantine de volaille</p> <p>Steak haché</p> <p>Blé aux petits légumes</p> <p>ou riz</p> <p>Laitage au choix</p> <p>Fruit de saison au choix</p>
<p>Lundi 28</p> <p>Salade Coleslaw</p> <p>ou demi pomelos & sucre</p> <p>Pavé de Hoki sauce beurre citron</p> <p>Semoule</p> <p>ou pâtes</p> <p>Fromage au choix</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Mardi 29</p> <p>Tomates & ciboulette</p> <p>ou salade Indienne</p> <p>Samoussa de poulet</p> <p>Julienne de légumes</p> <p>ou poêlée de légumes</p> <p>Fromage au choix</p> <p>Riz ou semoule au lait</p>	<p>Mercredi 30</p>	<p>Jeudi 1er juillet</p> <p>Salade Espagnole</p> <p>ou Salade Nelusko</p> <p>Crispido au fromage</p> <p>Haricots verts</p> <p>ou haricots beurre</p> <p>Fromage au choix</p> <p>Fruit de saison au choix</p> <p>MENU VEGETARIEN</p>	<p>Vendredi 2</p> <p>Pastèque</p> <p>Carré de porc</p> <p>ou rôti de dinde</p> <p>Chips</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Pâtisserie au choix</p> <p>PIQUE NIQUE</p>

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.

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

Salade d'Été: coeur de palmier, poivrons & olives

Salade Viking: haricots blanc, tomates, oignons

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.

DESIE
1, rue Antoine Baccarel
21300 CHENOVE
T. 03 80 52 13 45
desie@groupedesie.fr



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