

Menus de MAI 2021

Longvic: self Carraz



Lundi 3	Mardi 4	Mercredi 5	Jeudi 6	Vendredi 7
Taboulé ou salade Auvergnate Rosbif au jus Courgettes en gratin ou carottes Fromage au choix Fruit de saison au choix	Céufs mayonnaise ou sardines & citron Poulet, carottes & fèves façon Tajine Laitage au choix Ananas au sirop léger ou cocktail de fruits		Salade Nelusko ou macédoine de légumes Boulettes à la mozzarella Julienne de légumes ou courgettes persillées Fromage au choix Fruit de saison au choix MENU VEGETARIEN	Céleri rémoulade ou radis & beurre Cœur de colin sauce estragon Torsades ou riz Fromage au choix Liégeois vanille ou chocolat
Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14
Carottes râpées ou betteraves rouges Penne et choux-fleurs rôtis au curcuma Fromage au choix Compote de fruits ou fruit au sirop MENU VEGETARIEN	Salade Jurassienne ou demi-pomelos Moules Frites Fromage au choix Pâtisserie au choix		Férialé Ascension	Pont de l'Ascension
Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21
Radis & beurre ou céleri rémoulade Filet de Hoki sauce citronnée Pommes lamelles ou riz Fromage au choix Cocktail ou compote de fruits	Lentilles à la moutarde ancienne ou taboulé Poulet pané 100% filet Champignons à la crème ou courgettes persillées Fromage au choix Fruit de saison au choix		Concombres façon Tzatziki ou melon Omelette à la tomate Poêlée méridionale ou julienne de légumes Fromage blanc BIO de la ferme Pâtisserie au choix MENU VEGETARIEN	Salade Bressane ou salade de pommes de terre Rôti de veau au jus Brocolis ou haricots verts Fromage au choix Fruit de saison au choix
Lundi 24	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28
Férialé Lundi de Pentecôte	Rosette (porc) ou pâté de volaille (coupelle) Salade de riz au thon & crudités Laitage au choix Fruit de saison au choix MENU FROID		Betteraves rouges ou carottes râpées Spaghettis Bolognaise (boeuf) Morbier AOP Fruit de saison au choix MENU LABEL	Salade de tomates ou poireaux vinaigrette Galettes haricots rouges poivrons à la mexicaine Duo de carottes jaunes & oranges ou salade verte Fromage 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 Bequerel
 21300 CHENOVE
 T. 03 80 52 13 45
 desie@groupeides.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