

Menus de SEPTEMBRE 2021

Self Carraz



Lundi 30 Salade Nelusko ou Terrine Marché de Provence Mijoté de veau à la moutarde Haricots verts ou Julienne de légumes Fromage au choix Fruit de saison au choix	Mardi 31 Salade Jurassienne ou Melon Pâtes et haricots rouges façon Chili Fromage au choix Compote ou cocktail de fruits MENU VEGETARIEN	Mercredi 1er	Jeudi 2 Salade de tomates ou Pastèque Rosbif Taboulé ou Pommes lamelles Fromage au choix Flan caramel et vanille RENTREE 2021	Vendredi 3 Carottes râpées ou céleri rémoulade Escalope de poulet au jus Brocolis ou Poêlée de légumes Laitage au choix Pâtisserie au choix
Lundi 6 Saucisson à l'ail ou Galantine de volaille Médaillon de merlu sse basquaise Poêlée méridionale ou poireaux à la béchamel Fromage au choix Fruit de saison au choix	Mardi 7 Salade Indienne ou Tomates & ciboulette Paupiette de veau au jus Pommes lamelles ou Riz Fromage au choix Mousse au chocolat ou au citron	Mercredi 8	Jeudi 9 Taboulé Libanais Colombo d'aiguillettes de poulet Purée de carottes Fromage au choix Carré bavarois fruits rouges MENU CMJ LONGVIC	Vendredi 10 Salade d'endives & noix ou Chou rouge Quenelles nature sauce Nantua Riz ou Semoule Fromage au choix Compote ou cocktail de fruits MENU VEGETARIEN
Lundi 13 Salade de pommes de terre ou salade de lentilles Sauté de porc ou sauté de dinde Haricots beurre ou Julienne de légumes Fromage au choix Fruit de saison au choix	Mardi 14 Radis & beurre ou salade de tomate & maïs Filet de hoki sauce curry Blé aux petits légumes ou Petits pois Fromage au choix Crème vanille ou café	Mercredi 15	Jeudi 16 Céleri rémoulade ou Melon Paleron de bœuf sauce échalotes Coquillettes ou Riz Fromage au choix Compote ou cocktail de fruits	Vendredi 17 Terrine aux Saint-Jacques & salade verte Poulet sauté au cidre Pommes vapeur Fromage au choix Tarte aux pommes campagnarde MENU NORMAND
Lundi 20 Carottes râpées ou Demi-pomelos & sucre Rôti de veau au jus Petits pois ou Poêlée de légumes Fromage au choix Pâtisserie au choix	Mardi 21 Pastèque ou Céleri vinaigrette & raisins secs Pané de blé emmental épinards Julienne de légumes ou Gratin de fenouil Laitage au choix Compote ou cocktail de fruits	Mercredi 22	Jeudi 23 Pizza tomate fromage ou Salade Napoli Navarin d'agneau Carottes & flageolets Laitage au choix Fruit de saison au choix	Vendredi 24 Haricots verts en vinaigrette ou Radis & beurre Dos de Colin sauce tomate Riz ou Purée de pommes de terre Fromage au choix Fruit de saison au choix MENU VEGETARIEN
Lundi 27 Lentilles à la moutarde à l'ancienne ou Cervelas & cornichons Sauté de canard à l'orange Semoule ou Tagliatelles Fromage au choix Fruit de saison au choix	Mardi 28 Salade de chou rouge ou salade de chou blanc Paleron de bœuf au jus Frites ou Blé aux petits légumes Fromage au choix Crème au chocolat ou vanille	Mercredi 29	Jeudi 30 Céleri vinaigrette ou Carottes râpées Poisson meunière & ketchup Macaronis ou Riz Fromage au choix Pâtisserie au choix	Vendredi 1er Crêpe tomate mozzarella ou Crêpe aux champignons Œufs durs Dubarry Choux fleurs au gratin Laitage au choix Fruit de saison 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 CHENOVÈRE
 T. 03 80 82 13 45
 desie@groupeides.fr



Composition des sauces

Pasta Primavera: pâtes, brocolis, petits pois, courgettes, champignons, tomates
 Pâtes et haricots rouges façon Chili: égrené végétal, maïs, haricots rouges, pâtes, tomates, poivrons, oignons, ail, cumin, origan, coriandre
 Poêlée mélange du soleil: oignons, carottes, tomates, courgettes, haricots plats, jeunes carottes, poivrons jaunes et rouges
 Poêlée Méridionale: haricots verts, haricots beurre, aubergines, poivrons rouges, oignons
 Salade Arlequin: riz jaune, poivrons, olives noires
 Salade Auvergnate: lentilles, maïs
 Salade Indienne: chou blanc, dés de pommes (fruit), raisins secs
 Salade Jurassienne: salade verte, gruyère râpé
 Salade Napoli: pâtes tricolores
 Salade Nelusko: pommes de terre, betteraves
 Salade Niçoise: riz, maïs, tomates, olives vertes
 Sauce Basquaise: poivrons
 Sauce Nantua: tomate, bisque écrémée
 Taboulé Libanais: boulgour, persil, menthe, oignons, tomates, jus de citron, huile d'olive

Légende

