



SEMAINE 1

**Sainte Thérèse de Bougival**

Dejeûners du

lundi 8 janvier

au

vendredi 12 janvier 2018

*\* Menus indicatifs sous réserve de modifications \**

SEMAINE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>1 Entrées</b>	<b>Betteraves mimosa</b>	<b>Taboulé de chou fleur cru</b>		<b>Râpé de céleri à la crème</b>	<b>Salade de pâtes au thon</b>
	Cake aux légumes	Salade de maïs		Salade Coleslaw	Salade d'endives à l'emmental
	1/2 pamplemousse	Poireaux vinaigrette		Feuillete Fromage	Duo de palmier
<b>2 Plats</b>	<b>Escalope de dinde au curry</b>	<b>Sauté de bœuf à la tomate</b>		<b>Sauté de porc au miel</b>	<b>Dos de colin à la tomate</b>
	Filet de lieu au citron	Paupiette saumon		Dos de cabillaud sauce dgléré	Saute Poulet à l'estragon
<b>3 Garnitures</b>	<b>Purée de pois cassés</b>	<b>Haricots verts sautés à l'ail</b>		<b>Purée pommes de terre</b>	<b>Brocolis</b>
	carottes braisées	Macaronis		Epinards à la crème	Riz
<b>4 Produits Laitiers</b>	<b>Gouda</b>	<b>Fromage blanc</b>		<b>Emmental</b>	<b>Brie</b>
	Camembert	Yaourt nature sucré		Yaourt aromatisé	Yaourt nature sucré
	Yaourt nature sucré	Emmental		Camembert	Kiri
<b>5 Desserts</b>	<b>Salade agrumes</b>	<b>Eclair chocolat</b>		<b>Panna Cotta</b> 	<b>Ananas frais</b>
	Flan pâtissier	Flan caramel		Galette des rois	Entremets vanille
	Corbeille de fruits	Compote		Salade de fruits frais	Clafoutis abricots 
	Poire pochée	Corbeille de fruits		Corbeille de fruits	Corbeille de fruits



bœuf français



porc français



volaille française



a  
\*issu de  
l'Agriculture Bio



plat végétarien



produit local

cuisiné par nos  
soins



poisson frais




produit de saison



**Menus équilibrés recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas et conformes au GEMRCN**

\* Menus indicatifs sous réserve de modifications \*

SEMAINE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
1 Entrées	<b>Salades mêlées</b>	<b>Pâté de foie</b>		<b>Endives en salade</b>	<b>Œuf dur mayonnaise</b>
	Haricots Rouges en salade Salade de riz	Céleri rapé ciboulette Salade composée		Carottes râpées à l'orange Quche thon tomate	Chou rouge Salade de lentilles
2 Plats	<b>Merguez</b>	<b>Bolognaise</b>		<b>Escalope de dinde à la crème</b>	<b>Filet de lieu matelote</b>
	Filet de merlu à l' escabèche	Filet de colin marinière		Filet de saumon à l'aneth	Sauté de bœuf provençal
3 Garnitures	<b>Semoule</b>	<b>Spaghettis</b>		<b>Poêlée de légumes de saison</b>	<b>Riz</b>
	Ratatouille	Julienne de légumes		Pommes de terre fondantes	Fondue Poireaux
4 Produits Laitiers	<b>Tomme grise</b>	<b>Saint nectaire</b>		<b>Yaourt nature</b>	<b>Cantal</b>
	Yaourt nature sucré Bûche de chèvre	Suisses aux fruits Yaourt nature sucré		Vache qui rit Brie	St Moret Yaourt nature sucré
5 Desserts	<b>Flan à la vanille</b>	<b>Corbeille de fruits</b>		<b>Tarte bourdaloue</b> 	<b>Ananas frais</b>
	Légois au chocolat	Crème renversée		Entremets caramel	Pêches au sirop
	Gâteau aux poires	Fromage blanc au miel		Banane choco	Compote de pomme
	Corbeille de fruits	Gâteau basque		Corbeille de fruits	Corbeille de fruits



bœuf français



porc français



volaille française



Produit labellisé A.B.\*

\*issu de l'Agriculture Bio



plat végétarien



produits frais



soins



poisson frais



produit de saison





SEMAINE 3

**Sainte Thérèse de Bougival**

Dejeûners du

lundi 22 janvier

au

vendredi 26 janvier 2018

*\* Menus indicatifs sous réserve de modifications \**

SEMAINE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
1 Entrées	<b>Salade verte vinaigrette</b>	<b>Taboule</b>		<b>Mâche et noix</b>	<b>Haricots blancs vinaigrette</b>
	Salade de Mais Lentilles vinaigrette	Carottes râpées au citron Salade Surimi		Saucisson cuit Wrap aux légumes	Coleslow Pomelos
2 Plats	<b>Escalope de volaille au cidre</b>	<b>Bœuf bourguignon</b>		<b>Couscous boulette d'agneau</b>	<b>Poisson meuniere</b>
	Filet de merlu	Poisson du jour		Filet de colin	Grillade de porc
3 Garnitures	<b>Farfalles</b>	<b>Carottes Vichy</b>		<b>Semoule</b>	<b>Poelée de légumes d'hiver</b>
	Gratin de courge	Riz pilaf		Légumes à l'orientale	Pommes sautées
4 Produits Laitiers	<b>St Nectaire</b>	<b>Yaourt nature aromatisé</b>		<b>Yaourt nature sucré</b>	<b>Morbier</b>
	Brie Yaourt nature sucré	Boursin Emmental		Fromage blanc Camembert	Fromage Yaourt nature sucré
5 Desserts	<b>Abricots au sirop léger</b>	<b>Corbeille de fruits</b>		<b>Smoothie banane</b>	<b>Fruits de saison</b>
	Brownies au chocolat Ananas frais	Compote de pêches Flan		Ile flottante tarte aux fruits	Salade de fruits Crème café
	Corbeille de fruits	Tarte fine aux pommes		Corbeille de fruits	Corbeille de fruits



bœuf français



porc français



volaille française



Produit labellisé A.B. \* issu de l'Agriculture Bio



plat végétarien



poisson frais



produit de saison



poisson frais



produit de saison



Menus équilibrés recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas et conformes au GEMRCN



SEMAINE 4

Sainte Thérèse de Bougival

Dejeûners du

lundi 29 janvier

au

vendredi 2 février

\* Menus indicatifs sous réserve de modifications \*

SEMAINE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
1 Entrées	<b>Salade verte aux lardons</b>	<b>Salade de riz</b>		<b>Celeri tartare</b>	<b>Oeuf mimoza</b>
	Paté de campagne Macédoine de légumes	Endives au bleu Rillettes de thon		Chou chinois émincé Saucisson sec	Carottes râpées au cumin Choux blanc aux raisins
2 Plats	<b>Filet de poulet marine</b>	<b>Filet de colin sauce Dieppoise</b>		<b>Roti porc</b>	<b>Gratin de poissons</b>
	Dés de poisson safrané	Sauté d'agneau		Dos de colin	Steak haché
3 Garnitures	<b>Pommes vapeur</b>	<b>Méli mélo de légumes</b>		<b>Gratin de blettes</b>	<b>Polenta</b>
	Gratin choux fleur	Semoule		Farfalles	Jeunes carottes
4 Produits Laitiers	<b>Mimolette</b>	<b>Yaourt nature sucré</b>		<b>Tomme blanche</b>	<b>Yaourt nature aromatisé</b>
	Emmental Yaourt nature	Camembert Chèvre		Emmental Yaourt nature sucré	St-Paulin Camembert
5 Desserts	<b>Compote pomme banane</b>	<b>Corbeille de fruits</b>		<b>Paris brest</b>	<b>Salade d'oranges</b>
	Riz au lait Donut choco sucre Corbeille de fruits	Liégeois vanille Tarte choco Panna Cotta		Flan vanille Ananas au sirop Corbeille de fruits	Crème renversée Gâteau marbré Corbeille de fruits



produit de saison



Menus équilibrés recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas et conformes au GEMRCN



SEMAINE 5

Sainte Thérèse de Bougival


Dejeûners du

lundi 5 février

au

vendredi 9 février 2018

\* Menus indicatifs sous réserve de modifications \*

SEMAINE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
1 Entrées	<b>Râpé de chou rouge</b>	<b>Quiche lorraine</b>		<b>Radis</b>	<b>Carottes râpées</b>
	Salade pâtes Salade de maïs	Pomelos Taboulé		Pâté de foie Poireaux vinaigrette	Sardines à l'huile Chou blanc émincé
2 Plats	<b>Chipolatas</b>	<b>Roti bœuf</b>		<b>Paupiette de veau</b>	<b>Saumon</b>
	Filet de lieu	Pavé de merlu		cabillaud	Sauté de volaille à la crème
3 Garnitures	<b>Semoule</b>	<b>Petits pois</b>		<b>Navets et carottes</b>	<b>Riz</b>
	Haricots verts sautés	Farfalles		Purée de pommes de terre	Salsifis à la tomate
4 Produits Laitiers	<b>Camembert</b>	<b>Yaourt nature sucré</b>		<b>Vache qui rit</b>	<b>Edam</b>
	Yaourt nature sucré Carré frais	Emmental Camembert		Yaourt nature sucré Brie	Yaourt nature Tome grise
5 Desserts	<b>Corbeille de fruits</b>	<b>Corbeille de fruits</b>		<b>Gateau au yaourt</b> 	<b>Fruit de saison</b>
	Liégeois vanille Crème caramel Semoule au lait	Compote pomme banane Annans frais Eclair au chocolat		Pomme au four Entremets pistache Corbeille de fruits	Crème brûlée Flan chocolat Compote



produit de saison



Menus équilibrés recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas et conformes au GEMRCN