

SAINTE THERESE BOUGIVAL

Dejeûners du

lundi 5 mars

au

vendredi 9 mars 2018

* Menus indicatifs sous réserve de modifications *

SEMAINE	9	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
1 Entrées		Salade de Chou rouge	Salade perlines		Carottes râpées au cumin	Asperges en salade
		Betteraves à l'ancienne Piémontaise	Céleri râpé Macédoine		Salade verte, cœur de palmier, maïs Feuilleté au fromage	Chou blanc aux noix Taboulé
2 Plats		Blanquette de Veau	Filet de colin à la bordelaise		Cuisse de poulet aux herbes	Jambon grillé
		Hoki à la ciboulette	Emincé de Bœuf au paprika		Cabillaud à la moutarde	Filet de lieu meunière
3 Garnitures		Riz créole	Epinards		Chou fleur persillé	Haricots blancs à la tomate
		Poireaux à l'étuvée	Blé à la catalane		Penne	Champignons persillés
4 Produits Laitiers		St Nectaire	Fromage fondu portion		Edam	Yaourt nature
		Yaourt nature Emmental / Camembert	Petits Suisses Emmental / Camembert		Yaourt nature Emmental / Camembert	Buche de chèvre Emmental / Camembert
5 Desserts		Poire pochée au chocolat	Litchis		Crumble aux pommes	Fruit de Saison
		Crème dessert chocolat Compote du jour Fruit de saison	Salade d'agrumes Marbré Fruit de saison		Mousse citron Fruits au sirop Fruit de saison	Pudding Fromage blanc au couli de fruits Compote



boeuf français



porc français



volaille française



Produit labellisé A.B.*

* 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



SAINTE THERESE BOUGIVAL

Dejeûners du

lundi 12 mars

au

vendredi 16 mars 2018

** Menus indicatifs sous réserve de modifications **

SEMAINE 10	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
1 Entrées	Salade d'endives aux noix	Salade de pomme de terre		Salade verte et Betteraves râpées	Lentilles en salade
	Wraps de légumes Duo de salades	Céleri rémoulade Mousse de volaille		Terrine de légumes Poireaux en salade	Avocat Chou fleur en vinaigrette
2 Plats	Sauté de dinde au curry	Mijoté de porc au jus		Filet de lieu sauce oseille	Emincé de Bœuf Stroganoff
	Filet de colin sauce vierge	filet de poisson rôti		poulet grillé	Gratin de poisson
3 Garnitures	Mélange de céréales	Chou braisé		Haricots Beurre	Carottes Braisées
	Salsifis persillés	Polenta		Boulgour	Coquillettes
4 Produits Laitiers	Emmental	Yaourt Nature		Fromage blanc	Fromage Ail et Fines herbes
	Yaourt nature Plateau de fromages	Petits Suisses Emmental / Camembert		Yaourt nature Emmental / Camembert	Yaourt nature Emmental / Camembert
5 Desserts	Compote	Ananas pirogue		Gâteau de semoule	Salade de fruits frais
	Fruit de saison Madeleine Smoothie	Pomme Bonne Femme Fruit de saison Clafoutis aux poires		Litchis Cocktail de fruits Fruit de saison	Roulé confiture Compote Fruit de saison



boeuf français



porc français



volaille française



Produit labellisé A.B.*
*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



SAINTE THERESE BOUGIVAL

Dejeûners du

lundi 19 mars

au

vendredi 23 mars 2018

** Menus indicatifs sous réserve de modifications **

SEMAINE	11	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
1 Entrées		Coleslaw Salade de coquillettes, olives, fromages Frisée aux lardons	Macédoine Salade composée Radis beurre		Salade de pois chiches à la coriandre Salade d'endives, betteraves, maïs Saucisson	Pamplemousse Taboulé Carottes à la coriandre
	2 Plats	Steak haché au jus Colin à la crème	Curry d'Agneau Poisson frais au citron		Rôti de porc à l'ancienne Cabillaud sauce dieppoise	Saumon aux herbes de Provence Poulet grillé
3 Garnitures		Petits pois Julienne de légumes	Riz Tombée d'épinards		Haricots Plats Coudes rayés	Fondue de Poireaux semoule
	4 Produits Laitiers	Bleu Yaourt Nature Emmental / Camembert	Camembert Petits Suisses Plateau de fromages		St Paulin yaourt nature Emmental / Camembert	Yaourt nature Buche de chèvre Emmental / Camembert
5 Desserts		Smoothie Poire pochée au thé Flan pâtissier Fruit de saison	Fruit de saison Compote Tarte au citron Fromage blanc au miel		segment d'oranges à la cannelle Quatre Quart Compote Fruit de saison	Tarte Bourdaloue Fruit de saison Dés d'ananas à la vanille Pomme cuite au caramel



boeuf français



porc français



volaille française



Produit labellisé A.B.*
*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

SAINTE THERESE BOUGIVAL

Dejeûners du

lundi 26 mars

au

vendredi 30 mars 2018

* Menus indicatifs sous réserve de modifications *

SEMAINE 12	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
1 Entrées	Salade de blé à la catalane	Céleri râpé aux pommes		Salade verte mêlée aux croutons et dés de fromage	Cake au thon
	Salade de chou chinois	Salade pdt		Betteraves	Radis/Beurre
	Œufs mimosa	Salade verte au bleu		Salade de riz, maïs, olives	Salade asiatique aux pousses de soja
2 Plats	Emince porc caramel	Filet de Hoki sauce citron		Bœuf braisé à la Provençale	Poulet rôti à l'estragon
	Filet de cabillaud à l'escabèche	Filet de dinde à la crème		Quenelle de brochet	Poisson frais à l'orange
3 Garnitures	Poelée de Légumes	torti		Pommes de terre vapeur	Endives Gratinées
	pomme rosti	Chou fleur béchamel		Carottes à l'ail	riz
4 Produits Laitiers	Fromage frais à tartiner	Tomme		Yaourt nature	Gouda
	Petits Suisses	Yaourt nature		Emmental / Camembert	Yaourt Nature
	Emmental / Camembert	brie		carre	vache qui rit
5 Desserts	Fruit de saison	Crème dessert à la vanille		Banane nappée de chocolat	Salade pommes, kiwis
	liegeois	Fruit de saison		Cocktail de fruits	Compote
	Entremet chocolat	donuts		Lait aromatisé	Pain perdu
	Beignet	Tarte fine aux abricot		Fruit de saison	Fruit de saison



bœuf français



porc français



volaille française



Produit labellisé A.B.*

* 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

SAINTE THERESE BOUGIVAL

Dejeûners du lundi 2 avril au vendredi 6 avril 2018

* Menus indicatifs sous réserve de modifications *

SEMAINE 13	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
1 Entrées	Avocat en salade	Salade Niçoise		Chou blanc au sésame	Salade composée
	Chou fleur mimosa chevre au chaud	Endives au fromage Mâche aux croustons		quiche Salade Mexicaine	Pomme de terre en salade Macédoine
2 Plats	Bolognaise	Emincé de dinde aux champignons		Sauté de Veau aux olives	Filet du poisson du jour à la ciboulette
	Filet de lieu à la crème	Filet de colin au citron vert		Poisson pané	Longe de porc rôtie
3 Garnitures	Spaghettis	Fran de carottes		Polenta	Epinards au jus
	Haricots plats aux oignons	puree		Crumble de céleri	Blé
4 Produits Laitiers	Yaourt nature	Gorgonzola		Brie	Petits suisses
	Emmental / Camembert Plateau de Fromages	yaourt aromatisé tomme		Yaourt nature St, moret	Buche de Chèvre yaourt aromatisé
5 Desserts	Sabayon de poires aux amandes	Fruit de saison		brownies	Gâteau yaourt
	ananas en dés Liegeois Fruit de saison	Fromage blanc au coulis de fruit rouge Moelleux au chocolat Compote		Pomme au four caramel Fruit de saison Tarte citron	Salade de fruits frais Compote du jour Fruit de saison



boeuf français



porc français



volaille française



Produit labellisé
A.B.*
*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