

SAINTE THERESE BOUGIVAL



Dejeüners du

lundi 26 novembre

au

vendredi 30 novembre 2018

* Menus indicatifs sous réserve de modifications *

SEMAINE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
1 Entrées	Macédoine de légumes	Salade Coleslaw		Potage cultivateur	Salade Strabourgeoise
	Betterave crue rapée Pois chiche au cumin	Terrine de campagne Endives en salade		Carottes rapées Salade de lentilles	Œuf dur mayonnaise Friand fromage
2 Plats	Filet de colin au basilic	Pilon de poulet mariné		Bœuf bourguignon	Quenelle de brochet
	Chipolatas	Poisson du jour		Hoki pané	Boulettes agneau
3 Garnitures	Farfalles	Fondue de poireaux		Riz Pilaf	Carottes
	Ratatouille	Boulgour		Haricots beurre	Semoule
4 Produits Laitiers	Vache qui rit	Yaourt nature sucré		St Paulin	Yaourt nature sucré
	Yaourt nature sucré Plateau de fromage	Emmental Fromage blanc		Plateau de fromage Yaourt nature sucré	Camembert Plateau de fromage
5 Desserts	Crème vanille	Corbeille de fruits		Tarte aux pommes 	Compote
	Gateau marbré Banane Corbeille de fruits	Mousse au chocolat  Oreillons abricots au sirop Flan vanille		Clémentines Dessert lacté caramel Corbeille de fruits	Liégeois chocolat Pomme Corbeille de fruits



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




Dejeüners du

lundi 3 décembre

au

vendredi 7 décembre 2018

* Menus indicatifs sous réserve de modifications *

SEMAINE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
1 Entrées	Taboulé	Maïs/tomates 		Endives emmental	Salade de chou fleur et PDT
	Batavia	Salade de pommes de terre		Crêpes champignons	Saucisson cuit
	Choux rouge	Carottes rapées		Salade de pâtes au surimi	Tarte aux poireaux
2 Plats	Cordon bleu	Palette de porc à la diable		Boulettes de bœuf	Filet de merlu
	Filet de poisson coupé à la demande	Poisson meunière		Thon	Normandin de veau
3 Garnitures	Purée	Lentilles		Légumes oriental	Carottes
	Salsifis	Choux vert braisé		Semoule	Blé Ebly
4 Produits Laitiers	Carre frais	Yaourt nature sucré		Brie	Yaourt nature sucré
	Yaourt nature sucré	Plateau de fromage		Yaourt nature sucré	Fromage blanc
	Emmental/camembert	Emmental/camembert		Emmental/camembert	Emmental/camembert
5 Desserts	Fromage blanc	Riz au lait 		Gâteau au yaourt 	Flan
	Madeleine	Ananas		Compote	Crème dessert chocolat
	Entremet pistache	Yaourt aux fruits		Liègois vanille	Pomme au four
	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits		Corbeille de fruits	Corbeille de fruits



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

Dejeüners du

lundi 10 décembre

au

vendredi 14 décembre 2018

* Menus indicatifs sous réserve de modifications *

SEMAINE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
1 Entrées	Jambon blanc	arottes râpées		Quiche lorraine	Œuf dur mayonnaise
	Emincé de chou blanc Salade verte au chèvre	Saucisson sec Chou blanc vinaigrette		Salade de pâtes au thon Céleri rémoulade	Endives aux croutons Salade de riz
2 Plats	Ailes de poulet	Filet de colin à la coupe		Hachis parmentier	Tomates farcies
	Dos de lieu	Sauté de porc		Poisson pané	Poisson du jour
3 Garnitures	Pommes vapeur	Ratatouille		Carottes	Pennes
	Haricots vert	Riz		Purée	Brocolis
4 Produits Laitiers	Petit louis	Yaourt nature sucré		Petit suisse aromatisé	Yaourt nature sucré
	Yaourt nature sucré	Boursin fines herbes		Yaourt nature sucré	St Nectaire
	Emmental/camembert	Emmental/camembert		Emmental/camembert	Emmental/camembert
5 Desserts	Fromage blanc aux fruits rouge	Mousse au chocolat		Cake aux fruits rouge 	Ananas 
	Eclair au chocolat	Gaufre		Semoule aux raisins	Compote 
	Salade de fruits	Yaourt aux fruits		Flan café	Crème vanille
	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits		Corbeille de fruits	Corbeille de fruits



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 17 décembre

au

vendredi 21 décembre 2018

* Menus indicatifs sous réserve de modifications *

SEMAINE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
1 Entrées	Sardine à l'huile	Salade de saison		REPAS DE NOEL	Duo de céleri/carottes
	Haricots blanc vinaigrette Concombre	Betterave crue rapée Friand au fromage		Galantine	Rillette de thon Endives au bleu
2 Plats	Merlu à l'anglaise	Petit salé		REPAS DE NOEL	Brandade de poisson
	Sauté de poulet	Steack de thon			Boulettes de viande
3 Garnitures	Pâtes	Choux vert ou carottes		REPAS DE NOEL	Poêlée de légumes
	Haricots vert	Lentilles		Chataignes	Semoule
4 Produits Laitiers	Kiri	Yaourt nature sucré		REPAS DE NOEL	Yaourt nature sucré
	Yaourt nature sucré Emmental/camembert	Tartare Emmental/camembert			Fromage blanc Emmental/camembert
5 Desserts	Ile flotante	Tarte chocolat		REPAS DE NOEL	Compote
	Rocher coco  Nachi Corbeille de fruits	Crème citron  Poire chocolat Corbeille de fruits		Praline Corbeille de fruits	Pêche au sirop Yaourt aux fruits Corbeille de fruits



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 24 décembre

au

vendredi 28 décembre 2018

** Menus indicatifs sous réserve de modifications **

SEMAINE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
1 Entrées					
2 Plats					
3 Garnitures					
4 Produits Laitiers					
5 Desserts					



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

