



NOM DE L'ETABLISSEMENT
Dejeûners du lundi 30 septembre au vendredi, octobre 04, 2019

* Menus indicatifs sous réserve de modifications *

SEMAINE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
1 Entrées	TARTE AU FROMAGE carottes rapé betterave	jambon blanc salade melee chou blanc aux raisins	SALADE MELEE	TOMATES AUX OIGNONS Salade pomme de terre macedoine	POIREAUX VINAIGRETTE salade lentil salade vert
2 Plats	JAMBON BRAISE SAUCE MADERE poisson pane	Carbonara merlu	SAUTE DE DINDE AU CIDRE	FILET DE LIEU CREME CITRONNEE boule agneau	merguez poisson du marche
3 Garnitures	DUO DE HARICOTS lentil	Spaghetti brocolis	RIZ AUX PETITS LEGUMES	CAROTTES GLACEES riz	semoule legume cousocus
4 Produits Laitiers	TOMME vache qui rit yaourt nature	FROMAGE RAPE Emmental yaourt nature	PETIT SUISSE	FROMAGE DE TERROIR yaourt nature St. Nectaire	CHEVRE Blue Yaourt Nature
5 Desserts	CORBELLE DE FRUIT DE SAISON Compote Pêche au sirop Madeline	YAOURT A LA VANILLE BIO Cake Fruit rouge Lait aromatisé Poire au choco	POMME AU FOUR	GATEAU CHOCOLAT Fromage Blanc Cointifure Salade fruits Fruit de Saison	ORANGE Liegeois Choco Far Pruneaux Fruit de saison



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



NOM DE L'ETABLISSEMENT		
Dejeûners du	lundi 7 octobre	au vendredi, octobre 11, 2019

* Menus indicatifs sous réserve de modifications *

SEMAINE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
1 Entrées	BETTERAVES CUITES & MAIS salade de patates carottes	Salade de Marche œuf dur Chou Rouge Vinaigrette	ŒUF MAYONNAISE	SALADE VERTE mousse de foie concombre	SALADE " PERLINE " céleri pomelos
2 Plats	COTE DE PORC SAUCE CHARCUTIERE poisson frais	EMINCE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS filet julienne	SAUTE DE BŒUF AUX CAROTTES	POULET A L'ESTRAGON Colin aux herbes	QUENELLES DE BROCHET SAUCE NANTUA Emince de bœuf
3 Garnitures	LENTILLES Carottes	JARDINIERE DE LEGUMES semoule	PETITS POIS AU JUS	MACARONIS petit pois	BROCOLIS riz
4 Produits Laitiers	CAMEMBERT yaourt nature fromage aux fines herbes	FROMAGE A LA COUPE yaourt aromatisé buche	YAOURT NATURE	FROMAGE PORTION brie Saint Paulin	COMTE petit suisse Plateau de fromage
5 Desserts	POMME Gaufre au sucre Fruit de Saison compote	CRUMBLE FRUITS ROUGES ananas poire belle helene fruit de saison	BANANE	COMPOTE DE POIRES Tarte citron Yaourt aux fruits flan	SALADE DE FRUITS FRAIS Crème Caramel Fruit de saison dessert chocolat



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



NOM DE L'ETABLISSEMENT		
Dejeûners du	lundi 14 octobre	au vendredi, octobre 18, 2019

* Menus indicatifs sous réserve de modifications *

SEMAINE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
1 Entrées	Quiche Legume	SALADE DE HARICOTS VERTS	SALADE DE HARICOTS BLANC ET ROUGE	Carottes Rapé	Salade Palmier
	salade mexicane	tomates		salade maïs	salade pois chics
	Celeri Remoulade	taboule		salade vert	concombre
2 Plats	BŒUF STROGONOF	ROTI DE PORC	POULET ROTI	OMELETTE AUX FINES HERBES	FILET DE LIEU A LA NAGE
	Filet merlu	poisson pane		Cuisse de poulet roti	boule d'agneau
3 Garnitures	PUREE DE POTIRON	POMMES RISSOLEES	FLAN DE LEGUMES	COQUILLETES AU BEURRE	EPINARDS
	carottes	chou fleur gratin		haricot beurre	semoule
4 Produits Laitiers	BRIE	ST NECTAIRE	BLEU	FROMAGE BLANC	YAOURT
	yaourt nature	yaourt aromatisé		blue	emmental/camembert
	Emmental	peît suisse		yaourt nature	Tartare
5 Desserts	TARTE AUX MYRTILLES	RAISIN	BANANE	CREME DE MARRON	SALADE DE FRUITS
	corbeille de fruits	ile flottant		abricot au sirop	clafoutis abricot
	poire choco	fruit de saison		yaourt fruits	fruit de saison
	roule fraise	flan		fruit de saison	sirop



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



NOM DE L'ETABLISSEMENT
Dejeûners du _____ au _____
lundi 21 octobre _____ vendredi, octobre 25, 2019

* Menus indicatifs sous réserve de modifications *

SEMAINE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
1 Entrées	SALADE DE CHOU CHINOIS	SALADE DE CŒUR DE BLE	POTAGE DE LEGUMES	CHOU BLANC AUX NOIX	SALADE DE CHEVRE CHAUD
2 Plats	PAUPIETTE DE VEAU	SAUTE DE VOLAILLE A LA PAYSANNE	CHOUROUTE GARNIE	PALERON A LA TOMATE	FILET DE MERLU A LA GRENOBLOISE
3 Garnitures	RIZ AUX CHAMPIGNONS	GRATIN DE BLETTE		HARICOTS BEURRE	BLE SAFRANE
4 Produits Laitiers	TOMME	YAOURT NATURE	PETTIT SUISSE	REBLOCHON	
5 Desserts	MOUSSE CHOCOLAT	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	POIRES	ROCHER COCO	COMPOTE POMMES CASSIS



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

**NOM DE L'ETABLISSEMENT**Dejeûners du **lundi 28 octobre** au **vendredi, novembre 01, 2019**** Menus indicatifs sous réserve de modifications **

SEMAINE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
1 Entrées	SALADE PIEMONTAISE	SALADE COMPOSEE	PAMPLEMOUSSE	ENDIVES VINAIGRETTE	QUICHE LORRAINE
2 Plats	STEACK HACHE VBF	PETIT SALE	ESCALOPE DE DINDE A LA MOUTARDE	DOS DE MERLU SAUCE DIEPPOISE	SAUTE DE VEAU AUX OLIVES
3 Garnitures	BROCOLIS	LENTILLES	CHOU FLEUR AU JUS	BOULGOUR	HARICOTS VERTS
4 Produits Laitiers	CAMEMBERT	YAOURT NATURE	TOMME	AIL & FINES HERBES	BUCHE DE CHEVRE
5 Desserts	FRUITS	COMPOTE DE FRUITS DE SAISON	FONDANT CHOCOLAT	SMOOTHIE "BANANE"	SALADE DE FRUITS FRAIS

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