

SAINTE THERESE BOUGIVAL

Dejeüners du

lundi 25 novembre

au

vendredi 29 novembre 2019

* Menus indicatifs sous réserve de modifications *

SEMAINE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
1 Entrées	Macédoine de légumes	Salade Coleslaw		Salade mélée de noix	Carotte rape
	Betterave crue rapée Pois chiche au cumin	Terrine de campagne Endives en salade		tartine montagnarde Salade Savoyarde aux champignons et Jambon	Œuf dur mayonnaise Friand fromage
2 Plats	Filet de colin au basilic	Pilon de poulet mariné		Tartiflette	Nuggets de blé
	Chipolatas	Poisson du jour		Truite	
3 Garnitures	Farfalles	Fondue de poireaux		Pomme de terre	Carottes
	Ratatouille	Boulgour		Crozets	Semoule
4 Produits Laitiers	Vache qui rit	Yaourt nature sucré		Tomme de Savoie	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		Fromage Blanc aux Fruits R 	Compote
	Gateau marbré Banane Corbeille de fruits	Mousse au chocolat  Oreillons abricots au sirop Flan vanille		Compote Pomme Cassis Gateau de Savoie Corbeille de fruits	Liégeois chocolat Pomme 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




Dejeüners du

lundi 2 décembre

au

vendredi 6 décembre 2019

* 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		Boulette Végétale à la tomate	Filet de colin
	Filet de poisson coupé à la demande	Poisson meunière			Normandin de veau
3 Garnitures	Purée	Lentilles		Légumes oriental	Carottes
	Salsifis	Choux vert et carottes		Semoule	Blé Ebyl
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		Liégeois 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 9 décembre

au

vendredi 13 décembre 2019

* Menus indicatifs sous réserve de modifications *

SEMAINE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
1 Entrées	Jambon blanc	arottes râpées		Quiche legumes	Œuf dur mayonnaise
	Emincé de choux blanc Salade verte au chèvre	Saucisson sec Choux blanc vinaigrette		Salade de pâtes Céleri rémoulade	Endives aux croutons Salade de riz
2 Plats	Ailes de poulet	Filet de merlu à la coupe		Riz Cantonaise	Hachis Parmentier
	Dos de lieu	Sauté de porc			Poisson du jour
3 Garnitures	Pommes vapeur	Ratatouille		Carottes	Puree
	Haricots vert	Semoule			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



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 16 décembre

au

vendredi 20 décembre 2019

* 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			Pois Chics Endives au bleu
2 Plats	Merlu à l'anglaise	Petit salé		REPAS DE NOEL	Pave Fromager
	Sauté de poulet	Steack de thon			
3 Garnitures	Pâtes	Choux vert ou carottes		REPAS DE NOEL	
	Haricots vert	Lentilles			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			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 23 décembre

au

vendredi 27 décembre 2019

** 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

