

SAINTE THERESE BOUGIVAL

Dejeüners du

lundi 2 novembre

au

vendredi 6 novembre 2020

** Menus indicatifs sous réserve de modifications **

SEMAINE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
1 Entrées	chou blanc sesame	Salade de pâtes		Crepe au fromage	Salade verte
	Mache et betrave	Haricot vert en salade		Salade Mais	Carottes rapées
	Poireaux vinaigrette	Radis		Salade composée	Salade de haricots rouge
2 Plats	Saute bœuf tomate olives	Filet de Poulet		Omelette	Poisson pané
	Filet de hoki	Filet de Cabillaus sce ciboulette		Legume Cous cous	Hachis parmentier
3 Garnitures	Riz	Gratin chou fleur			Purée
	Carottes	pâtes		Semoule	Brocolis
4 Produits Laitiers	Edam	Cantal		Yaourt nature	Camembert
	Yaourt Nature	Yaourt Nature		Buche de chèvre	Yaourt Nature
	Emmental/Camembert	Emmental/Camembert		Emmental / Camembert	Plateau de fromages
5 Desserts	Salade de Fruits	Fruit de Saison		Fruit de saison	Eclair au chocolat
	Tarte aus pommes	Smoothie banane et kiwi		Poire chocolat	Fruit de saison
	Fruit de Saison	Flan		Compote	Liegeois
	Panna Cotta	Pomme au four		Lait fraise	Pêche au sirop



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 novembre

au

vendredi 13 novembre 2020

* Menus indicatifs sous réserve de modifications *

SEMAINE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
1 Entrées	Saucisson	Mousse de volaille		Salade de maïs et cœurs de palmier	Taboule
	Carottes rape	Salade de haricots vert		Salade de mâche aux croutons	Salade Pamplemousse
	Macedoine	Coleslaw		Lentilles à l'échalote	Céleri
2 Plats	Merguez	Filet de lieu à la ciboulette		Chili Vegetarian	Aiguillettes de poulet
	Saumon aux Basilic	Boulettes d'agneau à l'orientale			Gratin Poisson
3 Garnitures	Puree	Ratatouille		Riz	Gratin Chou Fleur
	Carottes	Semoule		Haricots beurre	Penne
4 Produits Laitiers	Petite Suisses	Yaourt nature		Emmental	Boursin
	Yaourt Nature	Buche de chèvre		Yaourt nature	Yaourt Nature
	Emmental/Camembert	Emmental / Camembert		Plateau de fromages	Emmental/Camembert
5 Desserts	Tarte citron	Moelleux au chocolat		Fruit de saison	Tarte aux Pommes
	Fruit de Saison	Fruit de saison		Crème vanille	Fruit de saison
	Flan Caramel	Gaufre		Poire au coulis	Compote
	Raisin	Banane au chocolat		Roses des Sables	Cocktail 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 16 novembre

au

vendredi 20 novembre 2020

* Menus indicatifs sous réserve de modifications *

SEMAINE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
1 Entrées	Saucisson	Salade verte		Betteraves à l'échalotte	Tarte aux poireaux
	Carottes râpées	Radis		Chou blanc aux raisins	Endives aux noix
	Macédoine	Œuf mimosa		Salade de haricots rouges	Céleri rapé
2 Plats	Saumon au basilic	Bolognaise		Lentilles Jaune (Dhall)	Cabillaud à la moutarde
	Saucisse grillée	Colin a l'aneth			Poulet sauté
3 Garnitures	Brocolis	Spaghetti		Riz créole	Chou fleur au jus
	Semoule	Haricots verts		Carottes vichy	Pommes persillées
4 Produits Laitiers	Petits suisses	Edam		Brie	Yaourt nature
	Yaourt nature	Fromage frais portion		Yaourt nature	Emmental / Camembert
	Emmental / Camembert	Emmental / Camembert		Emmental / Camembert	Plateau de fromages à la coupe
5 Desserts	Tarte au citron	Compote		Beignet aux pommes	Fruit de saison
	fruit de saison	Fruit de saison		Entremets chocolat	Pomme au four
	Nappé caramel	Cake aux poires		Fruit de saison	fruit de saison
	Coupe de raisins	Fromage blanc au miel		Ananas frais	Madeleine



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 novembre

au

vendredi 27 novembre 2020

* Menus indicatifs sous réserve de modifications *

SEMAINE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
1 Entrées						 bœuf français
						 porc français
2 Plats						 volaille française
						 Produit labellisé A.B.* *issu de l'Agriculture Bio
3 Garnitures						 plat végétarien
						 produit local
4 Produits Laitiers						 cuisiné par nos soins
						 poisson frais
5 Desserts						 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 30 novembre

au

vendredi 4 décembre 2020

** Menus indicatifs sous réserve de modifications **

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



viande bovine française



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

