

SAINTE THERESE BOUGIVAL












Dejeüners du

lundi 23 novembre

au

vendredi 27 novembre 2020

* Menus indicatifs sous réserve de modifications *

| SEMAINE | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI | |
|---------------------|--|--|----------|---|---|---|
| 1 Entrées | Macédoine de légumes | Salade Coleslaw | | Salade de pâtes | Salade Strabourgeoise |  bœuf français  porc français  volaille française |
| | 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 | | Pane petit légumes | Quenelle de brochet |  AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE Produit labellisé A.B.* *issu de l'Agriculture Bio |
| | Bœuf Bourguignon | Poisson du jour | | | porc au caramel | |
| 3 Garnitures | Farfalles | Fondue de poireaux | | Riz Pilaf | Carottes |  plat végétarien  produit local |
| | Ratatouille | Bulgour | | Haricots beurre | Semoule | |
| 4 Produits Laitiers | Vache qui rit | Yaourt nature sucré | | St Paulin | Yaourt nature sucré |  cuisiné par nos soins |
| | 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 |  poisson frais  produit de saison |
| | Gâteau 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 | |



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

SAINTE THERESE BOUGIVAL




Dejeüners du

lundi 30 novembre

au

vendredi 4 décembre 2020

* 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 | Tarte aux poireaux |
| 2 Plats | Cordon bleu | Saucisse de Toulouse | | Lasagnes légumes | Filet de merlu |
| | Filet de poisson coupé à la demande | Poisson meunière | | | Normandin de veau |
| 3 Garnitures | Purée | Lentilles | | Courgettes | Carottes |
| | Salsifis | Choux vert braisé | | | 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 | | 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 BOUIVAL

Dejeüners du

lundi 7 décembre

au

vendredi 11 décembre 2020

* Menus indicatifs sous réserve de modifications *

| SEMAINE | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---------------------|--|---|----------|--|---|
| 1 Entrées | Jambon blanc | Carottes râpées | | Quiche légumes | Œuf dur mayonnaise |
| | Emincé de chou blanc Salade verte au chèvre | Saucisson sec Chou 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 cantonais | Tomates farcies |
| | Dos de lieu | Sauté de porc | | | Poisson du jour |
| 3 Garnitures | Pommes vapeur | Ratatouille | | Carottes | Pennes |
| | Haricots vert | Puree | | | 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 14 décembre

au

vendredi 18 décembre 2020

* 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 | Concombre Endives au bleu |
| 2 Plats | Merlu à l'anglaise | Petit salé | | REPAS DE NOEL | Bolognaise de légumes |
| | Sauté de poulet | Steack de thon | | | |
| 3 Garnitures | Pâtes | Choux vert ou carottes | | REPAS DE NOEL | Riz |
| | Haricots vert | Lentilles | | Chataignes | |
| 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 21 décembre

au

vendredi 25 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



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