








NOM DE L'ETABLISSEMENT






mai-17






DEJEUNERS



Semaine du	1-mai	au	5-mai	
FERIE	 SALADE COMPOSEE PAUPIETTE DE VEAU BOULGOUR YAOURT NATURE COMPOTE POMME FRUITS ROUGES	 RADIS & BEURRE POULET A L'ESTRAGON POELEE DE COURGETTES ABONDANCE TARTE AUX POMMES	 TOMATE VINAIGRETTE FILET DE POISSON BLANC A HARICOTS BLANCS AUX HERBES BUCHETTE DE CHEVRE CREME DESSERT AU CHOCOLAT	 QUICHE AUX LEGUMES SAUTE DE BŒUF AUX OLIVES CAROTTES AU JUS POMMES LAMELLES TOMME DE SAVOIE FRUIT

Semaine du	8-mai	au	12-mai	
FERIE	 CAROTTES RAPEES FRAICHES ROTI DE PORC COQUILLETES AU BEURRE BRIE VELOUTE AUX FRUITS	 SALADE NICOISE CALAMARS SAUTES A L'AIL ET A LA RIZ PILAF FROMAGE BLANC A LA VANILLE CORBEILLE DE FRUITS D'ÉTÉ	 TABOULE EMINCE DE VOLAILLE COURGETTES POELLEES TOMME FRAISES/ ANANAS	 SALADE COMPOSEE BOLOGNAISE SPAGHETTIS RAPE FRUIT DE SAISON

Semaine du	15-mai	au	19-mai	
 PATE EN CROUTE QUENELLE DE VOLAILLE HARICOTS VERTS A LA TOMATE YAOURT NATURE SUCRE MELON	 CONCOMBRE A LA CREME MIJOTE DE BŒUF TAGLIATELLES REBLOCHON FERMIER ANANAS ROTI AU CAMEL	 SALADE DE BLE ROTI DE VEAU POELEE DE LEGUMES PLATEAU DE FROMAGES ABRICOTS	 TRIO DE CRUDITES CHIPOLATAS GRILLES AUX SEMOULE COUSCOUS FROMAGE "terroir" ENTREMET AU CHOCOLAT	 TOMATES BASILIC FILET DE COLIN A LA CIBOULETTE DUO DE COURGETTES P DE YAOURT NATURE BIO TARTE AU CITRON

Semaine du	22-mai	au	26-mai	
 SALADE DE TOMATES BASILIC ESCALOPE DE PORC DE PORC PETITS POIS FROMAGE "terroir" PASTÈQUE	 SALADE DE PEPINETTES FILET DE COLIN A LA NICOISE HARICOTS VERTS FROMAGE BLANC AU MIEL NECTARINE	 SALADE VERTE BROCHETTE DE POULET MARINE AU BUFFET DE SALADES PLATEAU DE FROMAGE GLACE	 MELON CORDON BLEU EPINARDS FROMAGE DE CHEVRE GATEAU ROULE A LA CONFITURE	 CONCOMBRE A LA MENTHE PALERON A LA TOMATE POMMES SAUTEES TOMMETTE FRUIT DE SAISON



NOM DE L'ETABLISSEMENT

mai-17

DEJEUNERS



Semaine du	29-mai	au	2-juin	

Semaine du		au		

Semaine du		au		

Semaine du		au		



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

NOM DE L'ETABLISSEMENT

mai-17

DINERS



Semaine du	1-mai	au	4-mai	
	SALADE DE PEPINETTES PAPILLOTTE DE POISSON LEGUMES PRINTANIER ST NECTAIRE CORBEILLE DE FRUITS	SALADE DE HARICOTS VERTS A JAMBON BLANC COQUILLETES RAPE SALADE DE FRUITS FRAIS	MELON BLANQUETTE DE VEAU CAROTTES BRAISEES YAOURT CHOU A LA CREME	

Semaine du	8-mai	au	11-mai	
	CONCOMBRE BULGARE CHILI CON CARNE BOULGOUR COULOMMIERS NECTARINE	FRISEE AUX LARDONS BROCHETTE DE DINDE JULIENNE DE LEGUMES BLEU GATEAU AU CHOCOLAT	FONDS D'ARTICHAUTS MOULES FRITES FROMAGE AUX NOIX POMME	

Semaine du	15-mai	au	18-mai	
MELI MELO DE CAROTTES ET FILET DE CABILLAUD A PUREE FLAN VANILLE	BRUSCHETTA TAJINE DE DINDE LEGUMES COUSCOUS FRAISES CHANTILLY	SOUPE FROIDE SAUCISSE AUX HERBES POLENTA CREMEUSE CANTAL COMPOTE DE PECHE	FAJITAS DE BŒUF SALADE MEXICAINE PASTEQUE	

Semaine du	22-mai	au	25-mai	
RADIS BEURRE HAUT DE CUISSE DE POULET RIZ AU PETITS LEGUMES FROMAGE BLANC FRUITS ROUGES	TOMATE MOZZA STEAK HACHE POMMES NOISETTES COMPOTE DE POMME RHUBARBE	RILLETES DE SARDINES QUICHE COURGETTES BANANE	SALADE DE HARICOTS VERTS PENNE RIGATE AU THON FRAISES	



NOM DE L'ETABLISSEMENT

mai-17

DINERS



Semaine du	29-mai	au	1-juin	

Semaine du	5-juin	au	8-juin	

Semaine du	12-juin	au	15-juin	

Semaine du	19-juin	au	22-juin	



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