

# NOM DE L'ETABLISSEMENT

mai-18

DEJEUNERS



Semaine du	30-avr.	au	4-mai	
 CAROTTES RAPEES STEACK HACHE BOULGOUR  YAOURT NATURE SUCRE COMPOTE POMMES		 RADIS & BEURRE  ESCALOPE DE VOLAILLE POELEE DE COURGETTES P ABONDANCE VELOUTE AUX FRUITS	 SALADE COMPOSEE FILET DE POISSON BLANC LINGOTS BLANCS AUX HERBES  FROMAGE DU TERROIR CREME DESSERT AU CHOCOLAT	 SAUTE DE BŒUF AUX OLIVES  HARICOTS VERTS FROMAGE DES BORNES FRUIT DE SAISON

Semaine du	7-mai	au	11-mai
 ASSORTIMENT CHARCUTERIE BLANQUETTE DE VOLAILLE  BROCOLIS YAOURT NATURE SUCRE ECLAIR AU CHOCOLAT			

Semaine du	14-mai	au	18-mai
 SALADE DE PATES  AUPIETTE VEAU  HARICOTS VERTS A LA TOMATE PETITS SUISSES PASTÈQUE	 CELERI REMOULADE  CIGIOTE DE BŒUF TAGLIATELLES BRIE ANANAS AU SIROP	MELON  CORDON BLEU  CHOU FLEUR AU BEURRE PLATEAU FROMAGE TARTE CITRON	 SALADE VERTE  PAELLA RIZ SAFRANE FROMAGE DU TERROIR ABRICOT  MORTADELLE FILET DE COLIN A LA CIBOULETTE DUO DE COURGETTES P  YAOURT NATURE BIO MELON

Semaine du	21-mai	au	25-mai
	 CONCOMBRE A LA MENTHE  CORDON BLEU PETITS POIS AU JUS TOMME DE SAVOIE  VELOUTE AUX FRUITS	BUFFET D ENTREE EMINCE DE VOLAILLE MARINE CHIPS  ASSORTIMENT DE FROMAGE MARS GLACE	 MELON  FILET DE COLIN PANE EPINARDS  FROMAGE DE CHEVRE TARTE AUX POMMES  CAROTTES RAPEES  PALERON A LA TOMATE POMMES SAUTEES BRIE FRUIT DE SAISON



# NOM DE L'ETABLISSEMENT

mai-18

DEJEUNERS



Semaine du	28-mai	au	1-juin	
SALADE PIEMONTAISE QUENELLE DE VEAU BROCOLIS REBLOCHON FERMIER VELOUTE AUX FRUITS	SALADE DE TOMATES SAUTE DE VOLAILLE PUREE POMME DE TERRE TOMME DE SAVOIE PASTEQUE	BUFFET CRUDITES  VIANDE FROIDE  PLATEAU FROMAGE  SALADE DE FRUITS	MELON  ROTI DE PORC HARICOTS VERTS PERSILLES CONTE GATEAU ROULE	SALADE COMPOSEE FILET DE LIEU RATATOUILLE FRAICHE P VAPEUR YAOURT NATURE SUCRE FRUIT DE SAISON

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