












NOM DE L'ETABLISSEMENT








septembre-17










DEJEUNERS



Semaine du	4-sept.	au	8-sept.
 SALADE VERTE MAIS  STEACK HACHE A L'ECHALOTE PUREE P DE TERRE REBLOCHON PASTÈQUE	 MELON ESCALOPE DE POULET HARICOTS VERTS PERSILLES  YAOURT NATURE SUCRE TARTE AUX POMMES	FRIAND AU FROMAGE ROTI DE VEAU LEGUMES DU SOLEIL YAOURT NATURE BIO FRUIT DE SAISON	 SALADE DE TOMATE BASILIC FILET DE POISSON MEUNIERE BROCOLIS POMMES VAPEUR COMTE ROULE A LA CONFITURE

Semaine du	11-sept.	au	15-sept.
 CONCOMBRE A LA CIBOULETTE PAUPIETTE DE VEAU FRITES BUCHETTE DE CHEVRE COMPOTE POMMES CASSIS	 SALADE DE PÂTES ROTI DE PORC HARICOTS BEURRE FROMAGE DE TERROIR  FRUIT	SALADE COMPOSEE LASAGNES MAISON CAMEMBERT POMMES DE SAVOIE	 SALADE DE LENTILLES  STOUFFADE DE BŒUF POELEE DE LEGUMES DE PETITS SUISSES  ECLAIR AU CHOCOLAT

Semaine du	18-sept.	au	22-sept.
 LE DERNIER MELON  BOLOGNAISE FARFALLES RAPE LA DERNIERE GLACE DE L'ANNEE	 SALADE PIEMONTAISE  SAUTE DE PORC AUX POIVRONS EPINARD A LA CREME CONTE FRUIT	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE ESCALOPE DE VEAU POMMES RISSOLEES BRIE ANANAS FRAIS	 TABOULE A LA MENTHE  PILON DE POULET LEGUMES A L'ORIENTALE FROMAGE BLANC AU MIEL  FRUITS DE SAISON

Semaine du	25-sept.	au	29-sept.
 SALADE VERTE AUX LARDONS  STEACK HACHE ARCHAND DE VIN PUREE DE POMME DE TERRE  FROMAGE A LA COUPE  COMPOTE POMME	 SALADE DE RIZ FILET DE COLIN MEUNIERE GRATIN DE CHOU FLEUR YAOURT NATURE SUCRE  POIRE	CAROTTES RAPEES BOULETTE DE BŒUF TAGLIATELLES TOMME DE SAVOIE LIEGEOIS AU CHOCOLAT	 CELERI MOUTARDE A L'ANCIENNE  ESCALOPE DE VOLAILLE AU JUS GRATIN DE COURGE BRIE ROULE A LA CONFITURE  RAISIN



NOM DE L'ETABLISSEMENT

septembre-17

DEJEUNERS



Semaine du	2-oct.	au	6-oct.	

Semaine du		au		

Semaine du		au		

Semaine du		au		



NOM DE L'ETABLISSEMENT

septembre-17

DINERS



Semaine du	4-sept.	au	7-sept.
CAROTTES RAPEES	GASPACHO	PAMPLEMOUSSE	SALADE DE POIS CHICHES
CABILLAUD A LA MOUTARDE	SPAGHETTIS	OMELETTE PIPERADE	TARTINE SALEE
FENOUIL A LA TOMATE	CARBONARA	RIZ PILAF	DUO DE CONCOMBRES
MIMOLETTE	FROMAGE RAPE	BRIE	PETITS SUISSSES
CHOU CHANTILLY	NECTARINE	COMPOTE POMMES &FRAMBOISES	BANANE

Semaine du	11-sept.	au	14-sept.
SALADE DE RIZ	VELOUTE DUBARRY	FRISEE CROUTONS AUX LARDONS	MELON
FRICASSEE DE VOLAILLE A	PIZZA	PORC AU CAMEL	HACHIS PARMENTIER
HARICOTS BEURRE	SALADE VERTE	LEGUMES WOK	SALADE MELEE
FROMAGE PORTION		CANTAL	ST NECTAIRE
FRUIT DE SAISON	YAOURT AUX FRUITS BIO	BROWNIES	PRUNES

Semaine du	18-sept.	au	21-sept.
COURGETTES RAPEES	SALADE DE HARICOTS VERTS & CURRY DE VOLAILLE	CAKE AUX OLIVES	RADIS BEURRE
FILET DE LIEU AU CITRON	RIZ CREOLE	MOUSSAKA	JAMBON BLANC
PUREE DE POTIRON	FROMAGE PORTION	BUCHETTE DE CHEVRE	COQUILLETES
YAOURT	SALADE DE FRUITS FRAIS	RAISIN BLANC	CAMEMBERT
BEIGNET A LA FRAMBOISE			COMPOTE BIO

Semaine du	25-sept.	au	28-sept.
FEUILLETE HOT DOG	CONCOMBRES A LA MENTHE	TOMATES "MOZZA"	BETTERAVES A L'ECHALOTE
BROCHETTE DE DINDE	EMINCE DE BOEUF AU GINGEMBRE	GRATIN DE SAUMON	SAUCISSE TERROIR
HARICOTS VERTS PERSILLES	RIZ BASMATI	EPINARDS	GRATIN DAUPHINOIS
COMTE		YAOURT NATURE	REBLOCHON
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	CREME AUX ŒUFS	ROSE DES SABLES	SALADE DE FRUITS FRAIS



NOM DE L'ETABLISSEMENT

septembre-17

DINERS



Semaine du	2-oct.	au	5-oct.	

Semaine du	9-oct.	au	12-oct.	

Semaine du	16-oct.	au	19-oct.	

Semaine du	23-oct.	au	26-oct.	



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