

NOM DE L'ETABLISSEMENT

mars-19

DEJEUNERS



Semaine du	4-mars	au	8-mars
SALADE COMPOSEE	SALADE DE LENTILLES		SALADE VERTE
 STEACK HACHE	 ROTI DE PORC		SPAGHETTIS
PUREE P DE TERRE	BROCOLIS		 BOLOGNAISE
PETITS SUISSSES	BRIE		RAPE
FRUIT	COMPOTE FRUITS ROUGES SANS		ECLAIR CHOCOLAT
			SALADE "FRAICHEUR"
			GRATIN DE POISSON
			RIZ PILAF
			TOMME DE SAVOIE
			VELOUTE AUX FRUITS

Semaine du	11-mars	au	15-mars
MACÉDOINE	SALADE DE RIZ		SALADE COMPOSEE
 JAMBON BRAISÉ SAUCE MADERE	PAVÉ DE POISSON BLANC MEUNIEURE		 ESCALOPE VIENNOISE
POMMES SAUTEES	HARICOTS VERTS		ÉPINARDS
CONTE	FROMAGE BLANC		BRIE
 POMME	KIWI		ROULÉ CONFITURE
			BETTERAVES ROUGES
			 JOTE DE BŒUF AUX PETITS
			COUDES RAYES
			MONTAGNARD
			ORANGE

Semaine du	18-mars	au	22-mars
TABOULÉ	SALADE MELEE		SALADES MELÉES
 BOULETTE DE BŒUF AUX EPICES	 BLANQUETTE DE DINDE		FILET DE POISSON PANE
HARICOTS BEURRE	BOULGOUR		PRINTANIERE DE LEGUMES
BUCHETTE CHEVRE	 YAOURT NATURE BIO		FROMAGE TERROIR
FRUIT	COMPOTE POMMES		CREME CARAMEL
			CELERI CONCOMBRE
			NAVARIN D'AGNEAU
			PUREE POTIRONS
			CAMEMBERT
			ANANAS

Semaine du	25-mars	au	29-mars
RADIS & BEURRE	SALADE COLESLow SAUTÉ DE PORC AUX OLIVES		SALADE VERTE
 PAUPIETTE DE VEAU	HARICOTS VERTS		 CHIPOLATAS
RIZ PILAF	TOMME DE SAVOIE		PUREE P DE TERRE
REBLOCHON FERMIER	BEIGNET AUX POMMES		CONTE
VELOUTE AUX FRUITS			POIRE DE SAVOIE
			SALADE VERTE
			 MINCE DE BŒUF AU PAPRIKA
			GRATIN DE CHOU FLEUR
			PLATEAU DE FROMAGE MOUSSE AU CHOCOLAT



Menus équilibrés recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas et conformes au GEMRCN. Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements