








# NOM DE L'ETABLISSEMENT




mars-18





DEJEUNERS



| Semaine du   | 5-mars  | au | 9-mars  |
|--|---|----|---|
| <br>SALADE PIEMONTAISE<br>JTE DE PORC AU CITRON<br>HARICOTS VERTS PERSILLES<br>PETITS SUISSES<br>POMME DE SAVOIE | SALADE FRAICHEUR (radis)<br>BLANQUETTE DE VOLAILLE<br>RIZ PILAF<br>TOMME DE SAVOIE<br>MOELLEUX CHOCOLAT |    | <br>SALADE VERTE<br>SPAGHETTIS<br>BOLOGNAISE<br>EMMENTAL (rapé)<br>COMPOTE DE POMMES<br>FEUILLETE AU FROMAGE<br>FILET DE LIEU A L'ANETH<br>POEELE DE LEGUMES DU CHEF<br>YAOURT NATURE SUCRE<br>VELOUTE AUX FRUITS |

| Semaine du   | 12-mars  | au | 16-mars  |
|--|--|----|--|
| <br>MACEDOINE<br>AMBON BRAISE SAUCE MADERE<br>PUREE DE POMMES DE TERRE<br>TOMME<br><br>POMME | SALADE DE RIZ<br>PAVE DE POISSON BLANC<br>EPINARDS A LA CREME<br>FROMAGE BLANC<br>KIWI |    | <br>SALADE PERLINE<br><br>ESCALOPE VIENNOISE<br>CAROTTES AU BEURRE<br>BRIE<br>ROULE A LA FRAISE<br>SALADE COMPOSEE<br><br>MIJOTE DE BŒUF AUX PETITS<br>COUDES RAYES<br>COMTE<br>ORANGE |

| Semaine du  | 19-mars   | au | 23-mars   |
|---|---|----|---|
| <br>TABOULE<br>BOULETTE DE BŒUF AUX EPICES<br>HARICOTS BEURRE<br>BUCHE DE CHEVRE<br>CORBEILLE DE FRUITS | <br>PAMPLEMOUSSE<br>SAUTE DE VOLAILLE<br>FRITES FRAICHES<br>YAOURT NATURE BIO<br>COMPOTE POMME FRAMBOISE |    | <br>SALADES MELEES<br>GRATIN DE POISSON<br>RIZ PILAF<br>FROMAGE "terroir"<br>CREME CARAMEL<br>QUICHE LORRAINE<br>NAVARIN D'AGNEAU<br>PRINTANIER<br>CAROTTES PERSILLEES<br>PLATEAU DE FROMAGE<br>ANANAS |

| Semaine du  | 26-mars   | au | 30-mars   |
|---|---|----|---|
| RADIS & BEURRE<br>FILET DE HOKI<br><br>QUINOA<br>FROMAGE DES BORNES<br>BANANE | <br>TABOULE<br>AUTE DE PORC<br>HARICOTS PLATS<br>REBLOCHON FERMIER<br>ECLAIR AU CHOCOLAT |    | <br>PIEMONTAISE<br>MINCE DE BŒUF MOUTARDE A<br>BOUQUET BRETON<br>ABONDANCE<br>TARTE AUX POMMES<br>SALADE VERTE<br><br>CHIPOLATAS GRILLEES<br>PUREE POMME DE TERRE<br>PLATEAU DE FROMAGE<br>LA PREMIERE GLACE DE L'ANNEE |



# NOM DE L'ETABLISSEMENT

mars-18

DEJEUNERS



| Semaine du | 2-avr. | au | 6-avr. |  |
|------------|--------|----|--------|--|
|            |        |    |        |  |

| 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

mars-18

DINERS



| Semaine du   | 5-mars  | au   | 8-mars  |  |
|--|---|--|---|--|
| PAMPLEMOUSSE<br>RAVIOLIS FRAIS<br>AU COULIS DE<br>TOMATE<br>RAPE<br>PECHE AU SIROP | FENOUIL EN<br>SALADE<br>FILET DE POULET A<br>LA CREME<br>HARICOTS VERTS<br>PERSILLEES<br>YAOURT<br>PAIN PERDU | CAROTTES RAPEES<br>AU CITRON<br>FILET DE COLIN A<br>LA CATALANE<br>BLE SAFRANE<br>CANTAL<br>LIEGEOIS<br>CHOCOLAT | POMMES DE TERRE<br>AUX OIGNONS<br>SAUCISSE DE<br>FRANCFORT<br>CHOU ROMANESCO<br>REBLOCHON<br>CORBEILLE DE<br>FRUITS |  |

| Semaine du  | 12-mars  | au   | 15-mars  |  |
|---|--|--|--|--|
| SOUPE A LA<br>TOMATE<br>TORTILLAS DE<br>BŒUF<br>SALADE VERTE<br>AIL & FINES<br>HERBES<br>MOUSSE<br>CHOCOLAT | RADIS BEURRE<br>ROTI DE PORC<br>KETCHUP<br>POMMES<br>NOISETTES<br>FROMAGE "terroir"<br>COMPOTE POMME<br>CASSIS | CAKE AU CHEVRE<br>OMELETTE<br>PIPERADE<br>YAOURT<br>BANANE | SALADE VERTE &<br>MAIS<br>GRATIN DE<br>POISSON<br>RIZ CREOLE<br>EMMENTAL<br>MIRABELLES AU<br>SIROP |  |

| Semaine du  | 19-mars   | au   | 22-mars   |  |
|---|---|--|---|--|
| SALADE VERTE &<br>CHAMPIGNONS<br>COTE DE PORC<br>CHARCUTIERE<br>LINGOTS BLANCS<br>TARTARE<br>POIRE CHOCOLAT | CELERI ET POMMES<br>GRANY<br>FILET DE MERLU A<br>L'ORIENTALE<br>POEELE DE<br>LEGUMES<br>CAMEMBERT<br>FLAN PATISSIER | TERRINE DE<br>CAMPAGNE<br>LASAGNES<br>A LA BOLOGNAISE<br>YAOURT<br>CORBEILLE DE<br>FRUIT | SALADES DE<br>PERLINES<br>BROCHETTES DE<br>DINDE MARINEES<br>BROCOLIS<br>TOMME<br>SALADE EXOTIQUE |  |

| Semaine du  | 26-mars  | au   | 29-mars  |  |
|---|--|--|--|--|
| RIZ EN SALADE<br>PALETTE DE PORC<br>PROVENCALE<br>BLETTES<br>PERSILLEES<br>BRIE<br>ORANGE | SALADE DE MACHE<br>AU SURIMI<br>STEAK HACHE<br>PUREE<br>YAOOURT<br>SALADE DE FRUITS<br>FRAIS A LA MENTHE | SALADE DE CHOU<br>CHINOIS<br>TAJINE DE POULET<br>AU CITRON<br>LEGUMES C<br>OUSCOUS<br>PLATEAU DE<br>FROMAGE<br>FEUILLETE AUX<br>ABRICOTS | CAROTTES RAPEES<br>AUX OLIVES<br>CABILLAUD AUX<br>CAPRES<br>TORSADES<br>PANA COTTA<br>AUX FRUITS<br>ROUGES |  |



# NOM DE L'ETABLISSEMENT

mars-18

DINERS



| Semaine du | 2-avr. | au | 5-avr. |  |
|------------|--------|----|--------|--|
|            |        |    |        |  |

| Semaine du | 9-avr. | au | 12-avr. |  |
|------------|--------|----|---------|--|
|            |        |    |         |  |

| Semaine du | 16-avr. | au | 19-avr. |  |
|------------|---------|----|---------|--|
|            |         |    |         |  |

| Semaine du | 23-avr. | au | 26-avr. |  |
|------------|---------|----|---------|--|
|            |         |    |         |  |



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