

NOM DE L'ETABLISSEMENT

octobre-18

DEJEUNERS



Semaine du	1-oct.	au	5-oct.	
FEUILLETE AU FROMAGE PAUPIETTE DE VEAU DUO DE HARICOTS TOMME CORBEILLE DE FRUIT DE SAISON	CHOU BLANC AUX RAISINS SPAGHETTIS A LA BOLOGNAISE FROMAGE RAPE YAOURT A LA VANILLE BIO		TOMATES A L' ECHALOTE FILET DE LIEU CREME CITRONNEE CAROTTES PERSILLEES+ P FROMAGE DE TERROIR VELOUTE AUX FRUITS	CELERI REMOULADE CHIPOLATAS GRILLES SEMOULE COUSCOUS CHEVRE ORANGE

Semaine du	8-oct.	au	12-oct.	
BETTERAVE STEACK HACHE LENTILLES AU JUS CAMEMBERT POMME	ENDIVES SAUTE AGNEAU AUX CHAMPIGNONS JARDINIERE DE LEGUMES FROMAGE A LA COUPE ECLAIR AU CHOCOLAT		SALADE VERTE MINCE POULET A L'ESTRAGON MACARONIS FROMAGE PORTION COMPOTE DE POIRES	SALADE DE PATES QUENELLES DE BROCHET SAUCE BROCOLIS COMTE RAISIN

Semaine du	15-oct.	au	19-oct.	
CELERI REMOULADE BOULETTE BŒUF PUREE DE POTIRON BRIE DANY CARAMEL	SALADE DE CHOU FLEUR ROTI DE PORC FRITES FRAICHES ST NECTAIRE RAISIN		CAROTTES RAPEES GRATIN DE POISSON COQUILLETES AU BEURRE TOMME DE SAVOIE TARTE CITRON	PIZZA ESCALOPE VIENNOISE EPINARDS YAOURT POIRE

Semaine du	22-oct.	au	26-oct.	



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

NOM DE L'ETABLISSEMENT

octobre-18

DEJEUNERS



Semaine du 29-oct. au 2-nov.				

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

octobre-18

DINERS



Semaine du	1-oct.	au	4-oct.	
CHOU CHINOIS A L'ORANGE TRUITE SAUCE ANETH SEMOULE FROMAGE BLANC AUX MARRONS	SALADE DE POMMES DE TERRE ROTI DE PORC GRATIN DE CHOU FLEUR FROMAGE A LA COUPE FRUIT DE SAISON	RADIS POULET ROTI COURGETTES SAUTEES FROMAGE TERROIR CAKE CITRON	SOUPE DE LEGUMES MIJOTE DE BŒUF A LA FORESTIERE POMMES CAMPAGNARDES FROMAGE PORTION RAISIN	

Semaine du	8-oct.	au	11-oct.	
QUICHE LORRAINE BOULES DE BŒUF SAUCE TOMATE HARICOTS BEURRE EMMENTAL ANANAS FRAIS	CAROTTES AU CITRON BOUDIN AUX POMMES BOULGOUR BLEU POIRE AU CHOCOLAT	CELERI AU CURRY COLOMBO DE POISSONS PATATES DOUCES FROMAGE BLANC FRUITS ROUGES	TABOULE DE CHOU FLEUR CRU OMELETTE PARMENTIERE BLETES PERSILLEES YAOURT MARBRE	

Semaine du	15-oct.	au	18-oct.	
VELOUTE DE LEGUMES OSSO BUCCO DE DINDE RIZ PILAF PETITS SUISSES POMMES	FEUILLE DE CHENE VINAIGRETTE FILET DE POISSON MEUNIERE POELEE DE LEGUMES FROMAGE "terroir" MOELLEUX CHOCOLAT	TOMATES ECHALOTES SSTEAK HACHE SAUCE MARCHANT CROZETS FROMAGE BLANC COULIS DE FRUITS ROUGES	CAKE MIMOLETTE & BROCOLIS SAUTE DE PORC AU CURRY CHOUX DE BRUXELLE TARTARE FRUITS DE SAAISON	

Semaine du	22-oct.	au	25-oct.	
SALADE DE POIS CHICHES A LA PAPILLOTTE DE POISSON A LA JULIENNE DE LEGUMES PLATEAU DE FROMAGE	SALADE VERTE SPAGUETTIS BOLOGNAISE RAPE	ENDIVES EN SALADE ET COMTE ROTI DE DINDE NORMANDE FONDUE DE POIREAUX TOMME	MOUSSE DE BETTERAVES JOUÉ DE PORC CONFITE EBLY YAOURT	



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

NOM DE L'ETABLISSEMENT

octobre-18

DINERS



Semaine du	29-oct.	au	1-nov.	
CAROTTES RAPEES A L'ORANGE POULET ROTI BLE AUX PETITS LEGUMES	PATE EN CROUTE PAPILLOTTE DE POISSON BROCOLIS COMTE	VELOUTE DE POTIRON SAUTE D'AGNEAU COQUILLETES FROMAGE DU JOUR	CHOU ROUGE VINAIGRETTE CROQUE MONSIEUR SALADE VERTE	

Semaine du	5-nov.	au	8-nov.	

Semaine du	12-nov.	au	15-nov.	

Semaine du	19-nov.	au	22-nov.	



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