




MENU DE LA SEMAINE

Ce menu respecte les fréquences de service du GEMRCN pour la classe d'âge considérée.

lundi 29/08/16	GR	mardi 30/08/16	GR	mercredi 31/08/16	GR	jeudi 01/09/16	GR	vendredi 02/09/16	GR
						Entrée		Entrée	
						Melon	50 g	Tomate	50 g
						Pastèque	50 g	Oeuf dur	50 g
						Plat		Plat	
						Steak haché Bio	120 g	Rôti de dinde	120 g
						Garniture		Garniture	
						Pâtes	200 g	Haricot vert	200 g
						Produit laitier		Produit laitier	
						yaourt nature ou aux fruits	125 g	Fromage	
						Dessert		Dessert	
						Fruit		Fruit	

Les repas sont confectionnés sur place chaque jour avec des produits frais

Le Prindipal,

 Jean-Marc SAUVAGE

Les menus sont susceptibles d'être modifiés par le responsable du service



MENU DE LA SEMAINE

Ce menu respecte les fréquences de service du GEMRCN pour la classe d'âge considérée.

lundi 05/09/16	GR	mardi 06/09/16	GR	mercredi 07/09/16	GR	jeudi 08/09/16	GR	vendredi 09/09/16	GR
Entrée		Entrée		Entrée		Entrée		Entrée	
Crudité vinaigrette	50 g	Salade verte	50 g	Asperge	50 g	Betterave rouge	50 g	Melon	50 g
Plat		Surimi	50 g	Oeuf dur	50 g	Céleri rémoulade	50 g	Pastèque	50 g
Steak haché Bio	120 g	Plat		Plat		Plat		Plat	
Garniture		Saucisse grillée	120 g	Rôti de veau	120 g	Cuisse de poulet	120 g	Filet de colin	120 g
Pâtes	200 g	Garniture		Garniture		Garniture		Garniture	
Produit laitier		Frites	200 g	Flageolet	200 g	Ratatouille	200 g	Brocoli	200 g
Yaourt nature ou aux fruits	125 g	Produit laitier		Produit laitier		Produit laitier		Riz	200 g
Dessert				Fromage		Fromage		Produit laitier	
Fruit		Dessert		Dessert		Dessert		Yaourt nature ou aux fruits	125 g
		Fruit		Pâtisserie	75 g	Fruit		Dessert	
		Glace						Fruit	

Les repas sont confectionnés sur place chaque jour avec des produits frais

Le Principal,

 Jean-Marc SAUVAGE

Les menus sont susceptibles d'être modifiés par le responsable du service



MENU DE LA SEMAINE

Ce menu respecte les fréquences de service du GEMRCN pour la classe d'âge considérée.

lundi 12/09/16	GR	mardi 13/09/16	GR	mercredi 14/09/16	GR	jeudi 15/09/16	GR	vendredi 16/09/16	GR
Entrée		Entrée		Entrée		Entrée		Entrée	
Carotte râpée	50 g	Salade verte	50 g	Tomate mozzarella	50 g	Melon	50 g	Crudité vinaigrette	50 g
Concombre	50 g					Pastèque	50 g		
Plat		Plat		Plat		Plat		Plat	
Boulette de viandes sauce tomate	120 g	Cuisse de canette	120 g	Gigot d'agneau	120 g	Sauté de veau	140 g	Poisson Meunière	120 g
		Garniture		Garniture				Garniture	
Garniture		Semoule	200 g	Petit Pois	200 g	Garniture		Haricot vert	200 g
Chou-fleur sauté	200 g	Carotte sautée	200 g	Produit laitier		Pâtes au jus	200 g	Produit laitier	
Produit laitier		Produit laitier		Fromage		Produit laitier		Fromage	
Fromage		Yaourt nature ou aux fruits	125 g	Dessert		pas de produit laitier		Dessert	
Dessert		Dessert		Pâtisserie	75 g	Dessert		Fruit	
Fruit		Fruit				Glace / Fruit			

Les repas sont confectionnés sur place chaque jour avec des produits frais

Le Principal,

 Jean-Marc SAUVAGE

Les menus sont susceptibles d'être modifiés par le responsable du service



MENU DE LA SEMAINE

Ce menu respecte les fréquences de service du GEMRCN pour la classe d'âge considérée.

lundi 19/09/16	GR	mardi 20/09/16	GR	mercredi 21/09/16	GR	jeudi 22/09/16	GR	vendredi 23/09/16	GR
Entrée		Entrée		Entrée		Entrée		Entrée	
Carotte râpée	50 g	Betterave rouge	50 g	Quiche lorraine	50 g	Salade verte	50 g	Melon	50 g
Tomate	50 g			Pizza Royale	50 g			Pastèque	50 g
Plat		Plat		Plat		Plat		Plat	
Rôti de dinde	120 g	Rôti porc	120 g	Confit de poule	120 g	Lasagnes	300 g	Dos de cabillaud	120 g
Garniture		Garniture		Garniture		Garniture		Garniture	
Brocoli	200 g	Purée	200 g	Flageolet	200 g	pas de produit garniture		Tomate provençale	200 g
Produit laitier		Produit laitier		Produit laitier		Produit laitier		Riz	200 g
Yaourt nature ou aux fruits	125 g	Fromage		Fromage		pas de produit laitier			
Dessert		Dessert		Dessert		Dessert		Produit laitier	
Fruit		Fruit		Pâtisserie	75 g	Fruit		Yaourt nature ou aux fruits	125 g
						Glace		Dessert	
								Fruit	

Les repas sont confectionnés sur place chaque jour avec des produits frais

Le Principal,

 Jean-Marc SAUVAGE

Les menus sont susceptibles d'être modifiés par le responsable du service