



# MENU DE LA SEMAINE

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

lundi 31/10/16	GR	mardi 01/11/16	GR	mercredi 02/11/16	GR	jeudi 03/11/16	GR	vendredi 04/11/16	GR
						<b>Entrée</b> Tomate 50 g Taboulé 50 g <b>Plat</b> Steak haché Bio 120 g <b>Garniture</b> Haricot vert extra fin 200 g <b>Produit laitier</b> Fromage <b>Dessert</b> Fruit		<b>Entrée</b> Crudité vinaigrette 50 g <b>Plat</b> Dos de cabillaud 120 g <b>Garniture</b> Riz blanc 200 g <b>Produit laitier</b> Yaourt nature ou aux fruits 125 g <b>Dessert</b> Fruit	

Le Principal,  
  
 Jean-Marc SAUVAGE



# MENU DE LA SEMAINE

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

lundi 07/11/16	GR	mardi 08/11/16	GR	mercredi 09/11/16	GR	jeudi 10/11/16	GR	vendredi 11/11/16	GR
<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>			
Crudité vinaigrette	50 g	soupe vermicelle	50 g	Oeuf dur	50 g	Salade verte	50 g		
<b>Plat</b>		<b>Plat</b>		<b>Plat</b>		<b>Plat</b>			
Rôti de dinde	120 g	Filet de cabillaud	120 g	Rôti de veau	120 g	Boeuf Bourguignon	140 g		
<b>Garniture</b>		<b>Garniture</b>		<b>Garniture</b>		<b>Garniture</b>			
Chou-fleur	200 g	Haricot vert extra fin	200 g	Salsifis	200 g	Purée	200 g		
Ebly	200 g	Carotte sautée	200 g	<b>Produit laitier</b>		<b>Produit laitier</b>			
<b>Produit laitier</b>		<b>Produit laitier</b>		Fromage		Fromage			
Fromage		Yaourt nature ou aux fruits	125 g	<b>Dessert</b>		<b>Dessert</b>			
<b>Dessert</b>		<b>Dessert</b>		Pâtisserie	75 g	Fruit			
Fruit		Fruit							

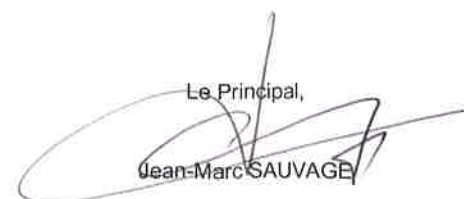
Le Principal,  
  
 Jean-Marc SAUVAGE



# MENU DE LA SEMAINE

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

lundi 14/11/16	GR	mardi 15/11/16	GR	mercredi 16/11/16	GR	jeudi 17/11/16	GR	vendredi 18/11/16	GR
<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>	
Crudité vinaigrette	50 g	Maquereau	50 g	Pizza	50 g	Salade verte	50 g	Betterave rouge	50 g
<b>Plat</b>		Sardine	50 g	Quiche lorraine	50 g	<b>Plat</b>		Concombre	50 g
Rôti de Porc	120 g	<b>Plat</b>		<b>Plat</b>		Moule	300 g	<b>Plat</b>	
<b>Garniture</b>		Cuisse de poulet	220 g	Gigot d'agneau	120 g	<b>Garniture</b>		Steak haché Bio	120 g
Lentille	200 g	<b>Garniture</b>		<b>Garniture</b>		Frite	200 g	<b>Garniture</b>	
<b>Produit laitier</b>		Brocoli	200 g	Petit pois	200 g	<b>Produit laitier</b>		Haricot vert extra fin	200 g
Yaourt nature ou aux fruits	125 g	Pâtes	200 g	<b>Produit laitier</b>		Fromage		Tomate Provençale	200 g
<b>Dessert</b>		<b>Produit laitier</b>		Fromage		<b>Dessert</b>		<b>Produit laitier</b>	
Fruit		Fromage		<b>Dessert</b>		Tarte aux pommes	75 g	Yaourt nature ou aux fruits	125 g
		<b>Dessert</b>		Fruit				<b>Dessert</b>	
		Fruit (aliment moyen)	100 g					Fruit	

Le Principal,  
  
 Jean-Marc SAUVAGE

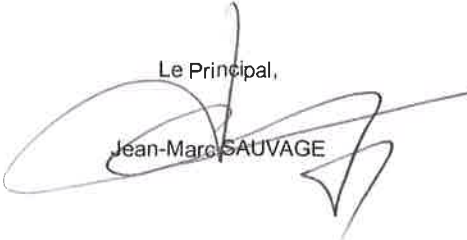




# MENU DE LA SEMAINE

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

lundi 21/11/16	GR	mardi 22/11/16	GR	mercredi 23/11/16	GR	jeudi 24/11/16	GR	vendredi 25/11/16	GR
<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>	
Céleri rémoulade	50 g	soupe de légumes Bio	50 g	Asperge	50 g	Salade verte	50 g	Crudité vinaigrette	50 g
Tomate	50 g	<b>Plat</b>		Oeuf dur	50 g	<b>Plat</b>		<b>Plat</b>	
<b>Plat</b>		Steak haché Bio	120 g	<b>Plat</b>		Cassoulet	300 g	Dos de cabillaud	120 g
Blanquette de veau	140 g	<b>Garniture</b>		Raviolis au gratin	200 g	<b>Garniture</b>		<b>Garniture</b>	
<b>Garniture</b>		Chou-fleur	200 g	<b>Garniture</b>		pas de produit garniture		Carotte sautée	200 g
Riz blanc	200 g	Pâtes	200 g	pas de produit garniture		<b>Produit laitier</b>		Haricot vert extra fin	200 g
<b>Produit laitier</b>		<b>Produit laitier</b>		<b>Produit laitier</b>		Fromage		<b>Produit laitier</b>	
Fromage		Yaourt nature ou aux fruits	125 g	Fromage		<b>Dessert</b>		Yaourt nature ou aux fruits	125 g
<b>Dessert</b>		<b>Dessert</b>		<b>Dessert</b>		Compote de pomme	100 g	<b>Dessert</b>	
Fruit		Fruit		Pâtisserie	75 g	Biscuit	40 g	Fruit	

Le Principal,  
  
 Jean-Marc SAUVAGE