



MENU DE LA SEMAINE

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

lundi 09/01/17	GR	mardi 10/01/17	GR	mercredi 11/01/17	GR	jeudi 12/01/17	GR	vendredi 13/01/17	GR
Entrée		Entrée		Entrée		Entrée		Entrée	
Maquereau	50 g	Crudité vinaigrette	50 g	Thon mayonnaise	50 g	Salade verte	50 g	Charcuterie	50 g
Sardine	50 g	Plat		Plat		Plat		Plat	
Plat		Boulette de viandes	140 g	Côte de porc	120g	Sauté de veau	140 g	Plat	
Rôti de dinde	120 g	Garniture		Garniture		Garniture		Dos de cabillaud	120g
Garniture		Pâtes	200 g	Flageolet	200 g	Purée	200 g	Garniture	
Gratin de chou fleur	200 g	Produit laitier		Produit laitier		Produit laitier		Haricot vert extra fin	200 g
Produit laitier		Yaourt nature ou aux fruits	125 g	Flan caramel	75 g	Yaourt nature ou aux fruits	125 g	Produit laitier	
Fromage		Dessert		Dessert		Dessert		Fromage	
Dessert		Fruit		Fruit		Fruit		Dessert	
Fruit 0								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 16/01/17	GR	mardi 17/01/17	GR	mercredi 18/01/17	GR	jeudi 19/01/17	GR	vendredi 20/01/17	GR
Entrée		Entrée		Entrée		Entrée		Entrée	
Crudité vinaigrette	50 g	Potage vermicelles	50 g	Quiche lorraine	50 g	Crudité vinaigrette	50 g	Crudité vinaigrette	50 g
Plat		Plat		Pizza	50 g	Plat		Plat	
Steak haché	120 g	Saucisse	120g	Plat		Poulet basquaise	120g	Poisson meunière	120 g
Garniture		Garniture		Escalope de veau	120 g	Garniture		Garniture	
Brocoli	200 g	Lentille	200 g	Garniture		Pâtes	200 g	Tomate Provençale	200 g
Carotte	200 g	Produit laitier		Bette	200 g	Produit laitier		Riz blanc	200 g
Produit laitier		Yaourt nature ou aux fruits	125 g	Produit laitier		Yaourt nature ou aux fruits	125 g	Produit laitier	
Fromage		Dessert		Fromage		Dessert		Fromage blanc	
Dessert		Galette des rois	75 g	Dessert		Fruit		Dessert	
Fruit				Pâtisserie	75g			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 23/01/17	GR	mardi 24/01/17	GR	mercredi 25/01/17	GR	jeudi 26/01/17	GR	vendredi 27/01/17	GR
Entrée		Entrée		Entrée		Entrée		Entrée	
Crudité vinaigrette	50 g	Salade verte	50 g	Asperge	90 g	soupe de légumes	50 g	Crudité vinaigrette	50 g
Plat		Plat		Plat		Plat		Plat	
Cuisse de canette	120 g	Moule	300 g	Cuisse de poule en confit	120 g	Rôti de porc	120 g	Dos de cabillaud	
Garniture		Garniture		Garniture		Garniture		Garniture	
Haricot vert extra fin	200 g	Frite	200 g	Petits pois et carottes	200 g	Chou-fleur	200 g	Carotte	200 g
Semoule	200 g	Produit laitier		Produit laitier		Produit laitier		Riz blanc	200 g
Produit laitier		Yaourt nature ou aux fruits	125 g	Fromage		Crème anglaise	125 g	Produit laitier	
Fromage		Dessert		Dessert		Dessert		Fromage	
Dessert		Fruit		Pâtisserie	75 g	Fruit		Dessert	
Fruit								Fruit	



MENU DE LA SEMAINE

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

lundi 30/01/17	GR	mardi 31/01/17	GR	mercredi 01/02/17	GR	jeudi 02/02/17	GR	vendredi 03/02/17	GR
Entrée		Entrée		Entrée		Entrée		Entrée	
Crudité vinaigrette	50 g	Crudité vinaigrette	50 g	Pamplemousse	50 g	Crudité vinaigrette	50 g	Jambon blanc	50 g
Plat		Plat		Plat		Plat		Plat	
Paupiette de veau	120g	Spaghetti à la bolognaise	300 g	Blanc de poulet pané	120 g	Emincé de dinde	140 g	Poisson meunière	120 g
Garniture		Garniture		Garniture		Garniture		Garniture	
Salsifis	200 g			Ratatouille	200 g	Purée	200 g	Brocoli	200 g
Tomate provençale	200 g	Produit laitier		Produit laitier		Produit laitier		Riz blanc	200 g
Produit laitier		Yaourt nature ou aux fruits	125 g	Fromage		Yaourt nature ou aux fruits	125 g	Produit laitier	
Fromage		Dessert		Dessert		Dessert		Fromage	
Dessert		Fruit		Pâtisserie	75 g	Fruit		Dessert	
Fruit								Fruit	

Le Principal,

 Jean-Marc SAUVAGE