



# MENU DE LA SEMAINE

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

lundi 20/02/17	GR	mardi 21/02/17	GR	mercredi 22/02/17	GR	jeudi 23/02/17	GR	vendredi 24/02/17	GR
<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>	
Crudité vinaigrette	50 g	Salade verte	50 g	Tomate	50 g	soupe de légumes BIO	50 g	Crudité vinaigrette	50 g
<b>Plat</b>		<b>Plat</b>		<b>Plat</b>		<b>Plat</b>		<b>Plat</b>	
Steak haché	120 g	Blanquette de veau	140g	Cordon bleu de dindonneau	120 g	Cuisse de canette	220 g	Cabillaud, cuit à la vapeur	120 g
<b>Garniture</b>		<b>Garniture</b>		<b>Garniture</b>		<b>Garniture</b>		<b>Garniture</b>	
Brocoli	200 g	Pâtes	200 g	Salsifis	200 g	Gratin de choux-fleurs	200 g	Haricot vert extra fin	200 g
Carotte	200 g	<b>Produit laitier</b>		<b>Produit laitier</b>		<b>Produit laitier</b>		Blé dur cuit	200 g
<b>Produit laitier</b>		Yaourt nature ou aux fruits	125 g	Fromage		Yaourt nature ou aux fruits	125 g	<b>Produit laitier</b>	
Fromage		<b>Dessert</b>		<b>Dessert</b>		<b>Dessert</b>		Fromage	
<b>Dessert</b>		Fruit		Pâtisserie	75g	Fruit		<b>Dessert</b>	
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 27/02/17	GR	mardi 28/02/17	GR	mercredi 01/03/17	GR	jeudi 02/03/17	GR	vendredi 03/03/17	GR
<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>	
Salade verte	50 g	Crudité vinaigrette	50 g	Friand	50g	Crudité vinaigrette	50 g	Crudité vinaigrette	50 g
<b>Plat</b>		<b>Plat</b>		<b>Plat</b>		<b>Plat</b>		<b>Plat</b>	
Couscous au Poulet	300g	Côte de porc	120g	chipolata	120 g	Boeuf Bourguignon	140g	Poisson Meunière	120 g
<b>Garniture</b>		<b>Garniture</b>		<b>Garniture</b>		<b>Garniture</b>		<b>Garniture</b>	
pas de produit garniture		Flageolet vert fin cuit	200 g	Blette	200 g	Pomme de terre cuite à la vapeur	200 g	Jardinière de légumes	200 g
<b>Produit laitier</b>		<b>Produit laitier</b>		<b>Produit laitier</b>		<b>Produit laitier</b>		Riz blanc	200 g
Fromage		Yaourt nature ou aux fruits	125 g	Fromage		Fromage		<b>Produit laitier</b>	
<b>Dessert</b>		<b>Dessert</b>		<b>Dessert</b>		<b>Dessert</b>		Yaourt nature ou aux fruits	125 g
Compote de pomme	75g	Fruit		Pâtisserie	75 g	Gâteau	75 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 06/03/17	GR	mardi 07/03/17	GR	mercredi 08/03/17	GR	jeudi 09/03/17	GR	vendredi 10/03/17	GR
<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>	
Carotte râpée	50 g	Salade verte	50 g	Pizza	50 g	Crudité vinaigrette	50 g	Crudité vinaigrette	50 g
Céleri rémoulade	50 g	<b>Plat</b>		Quiche lorraine	50g	<b>Plat</b>		<b>Plat</b>	
<b>Plat</b>		Saucisse	120g	<b>Plat</b>		Filet de dindonneau	120 g	Dos de cabillaud	120g
Boulettes de viande à la tomate	140g	<b>Garniture</b>		Gigot d'agneau	120g	<b>Garniture</b>		<b>Garniture</b>	
<b>Garniture</b>		Gratin dauphinois	200 g	<b>Garniture</b>		Brocoli	200 g	Tomate Provençale	200 g
Pâtes	200 g	<b>Produit laitier</b>		Epinard branches	200 g	Carotte rondelle	200 g	Riz blanc	200 g
<b>Produit laitier</b>		Yaourt nature ou aux fruits	125 g	Petit pois	200 g	<b>Produit laitier</b>		<b>Produit laitier</b>	
Fromage		<b>Dessert</b>		<b>Produit laitier</b>		Yaourt nature ou aux fruits	125 g	Fromage	
<b>Dessert</b>		Fruit		Fromage		<b>Dessert</b>		<b>Dessert</b>	
Fruit				<b>Dessert</b>		Fruit		Fruit	
				Pâtisserie	75g				

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 13/03/17	GR	mardi 14/03/17	GR	mercredi 15/03/17	GR	jeudi 16/03/17	GR	vendredi 17/03/17	GR
<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>	
Taboulé	50 g	Pâté de campagne	50 g	Asperge	50 g	Salade verte	50 g	Crudité vinaigrette	50g
<b>Plat</b>		<b>Plat</b>		<b>Plat</b>		<b>Plat</b>		<b>Plat</b>	
Cuisse de poulet	220g	Dos de colin	120g	Rôti de veau	120 g	Emincé de dinde au basilic	120 g	Steak haché	120g
<b>Garniture</b>		<b>Garniture</b>		<b>Garniture</b>		<b>Garniture</b>		<b>Garniture</b>	
Jardinière de légumes	200 g	Riz blanc	200 g	Ratatouille	200 g	Pomme de terre sarladaise	200 g	Pâtes	200 g
<b>Produit laitier</b>		<b>Produit laitier</b>		<b>Produit laitier</b>		<b>Produit laitier</b>		<b>Produit laitier</b>	
Fromage		Yaourt nature ou aux fruits	125 g	Fromage		Yaourt nature ou aux fruits	125 g	Fromage	
<b>Dessert</b>		<b>Dessert</b>		<b>Dessert</b>		<b>Dessert</b>		<b>Dessert</b>	
Fruit		Fruit		Pâtisserie	75 g	Fruit		Fruit	

Le Principal,  
  
 Jean-Marc SAUVAGE