



# MENU DE LA SEMAINE

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

lundi 01/05/17	GR	mardi 02/05/17	GR	mercredi 03/05/17	GR	jeudi 04/05/17	GR	vendredi 05/05/17	GR
<b>FERIE</b>		<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>	
		Crudité vinaigrette	50 g	Asperge	50 g	Charcuterie	50 g	Crudité vinaigrette	50 g
		<b>Plat</b>		Oeuf dur	50 g	<b>Plat</b>		<b>Plat</b>	
		Rôti porc	120 g	<b>Plat</b>		Cuisse de poulet	220 g	Poisson en sauce	120 g
		<b>Garniture</b>		Escalope de poulet pané	120 g	<b>Garniture</b>		<b>Garniture</b>	
		Macaroni au gratin	200 g	<b>Garniture</b>		Carotte Vichy	200 g	Riz	200 g
		<b>Produit laitier</b>		Côte de blette à la tomate	200 g	Brocoli	200 g	<b>Produit laitier</b>	
	Fromage		<b>Produit laitier</b>		<b>Produit laitier</b>		Yaourt nature ou aux fruits	125 g	
	<b>Dessert</b>		Yaourt nature ou aux fruits	125 g	Fromage		<b>Dessert</b>		
	Fruit		<b>Dessert</b>		<b>Dessert</b>		Compote		
			Pâtisserie	75 g	Fruit				



# MENU DE LA SEMAINE

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

lundi 08/05/17	GR	mardi 09/05/17	GR	mercredi 10/05/17	GR	jeudi 11/05/17	GR	vendredi 12/05/17	GR
<b>FERIE</b>		<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>	
		Salade verte	50 g	Quiche	50 g	Salade verte	50 g	Radis beurre	50 g
		<b>Plat</b>		Pizza	50 g	<b>Plat</b>		<b>Plat</b>	
		Paëlla au poulet	220g	<b>Plat</b>		Boeuf Bourguignon	140 g	Poisson meunière	120 g
		<b>Produit laitier</b>		Steak haché	120 g	<b>Garniture</b>		<b>Garniture</b>	
	pas de produit laitier		<b>Garniture</b>		Pomme vapeur	200 g	Tomate provençale	200 g	
	<b>Dessert</b>		Haricot vert extra fin	200 g	<b>Produit laitier</b>		Semoule	200 g	
	Mousse aux fraises	100g	<b>Produit laitier</b>		Fromage		<b>Produit laitier</b>		
	Biscuit		Yaourt nature ou aux fruits	125 g	<b>Dessert</b>		Fromage		
			<b>Dessert</b>		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 15/05/17	GR	mardi 16/05/17	GR	mercredi 17/05/17	GR	jeudi 18/05/17	GR	vendredi 19/05/17	GR
<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>	
Salade de pâtes	50 g	Crudité vinaigrette	50 g	Friand	50 g	Crudité vinaigrette	50 g	Crudité vinaigrette	50 g
<b>Plat</b>		<b>Plat</b>		<b>Plat</b>		<b>Plat</b>		<b>Plat</b>	
Rôti de veau	120 g	Cuisse de canette	220 g	Gigot d'agneau	120 g	Petit salé	120 g	Dos de cabillaud	120 g
<b>Garniture</b>		<b>Garniture</b>		<b>Garniture</b>		<b>Garniture</b>		<b>Garniture</b>	
Jardinière de légumes	200 g	Gratin de choux-fleurs	200 g	Flageolet	200 g	Lentille	200 g	Riz	200 g
<b>Produit laitier</b>		<b>Produit laitier</b>		<b>Produit laitier</b>		<b>Produit laitier</b>		<b>Produit laitier</b>	
Yaourt nature ou aux fruits	125 g	Fromage		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	



# MENU DE LA SEMAINE

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

lundi 22/05/17	GR	mardi 23/05/17	GR	mercredi 24/05/17	GR	jeudi 25/05/17	GR	vendredi 26/05/17	GR	
<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>		<b>FERIE</b>				
Hareng fumé	50 g	Crudité vinaigrette	50 g	Oeuf mimosa	50 g					
Oeuf dur	50 g	<b>Plat</b>		<b>Plat</b>						
<b>Plat</b>		Sauté de porc	140 g	Cuisse de poule en confit	220 g					120 g
Rôti de dinde	120 g	<b>Garniture</b>		<b>Garniture</b>						200 g
<b>Garniture</b>		Pâtes au beurre	200 g	Pomme de terre sarladaise	200 g					
Petit pois / Carotte	200 g	<b>Produit laitier</b>		<b>Produit laitier</b>						
<b>Produit laitier</b>		pas de produit laitier		Yaourt nature ou aux fruits	125 g					
Fromage		<b>Dessert</b>		<b>Dessert</b>						
<b>Dessert</b>		Mousse au chocolat	125 g	Fruit						
Fruit		Biscuit	50 g							

Le Principal,  
  
 Jean-Marc SAUVAGE