



MENU DE LA SEMAINE

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

lundi 29/05/17	GR	mardi 30/05/17	GR	mercredi 31/05/17	GR	jeudi 01/06/17	GR	vendredi 02/06/17	GR
Entrée		Entrée		Entrée		Entrée		Entrée	
Maquereau	50 g	Crudité vinaigrette	50 g	Asperge	50 g	Crudité vinaigrette	50 g	Crudité vinaigrette	50 g
Sardine	50 g	Plat		Oeuf dur	50 g	Plat		Plat	
Plat		Rôti de veau	120 g	Plat		Brochette de dinde	120 g	Poisson Meunière	120 g
Spaghetti Bolognaise	350 g	Garniture		Côte de porc	120 G	Garniture		Garniture	
Garniture		Ratatouille	200 g	Garniture		Haricot vert extra fin	200 g	Riz à la tomate	200 g
pas de produit garniture		Produit laitier		bette	200 g	Semoule	200 g	Produit laitier	
Produit laitier		Fromage		Produit laitier		Produit laitier		Yaourt nature ou aux fruits	125 g
Yaourt nature ou aux fruits	125 g	Dessert		Fromage		Fromage		Dessert	
Dessert		Fruit		Dessert		Dessert		Fruit	
Compote	100 g			Fruit		Pâtisserie	75g		
Biscuit	50 g								

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 05/06/17	GR	mardi 06/06/17	GR	mercredi 07/06/17	GR	jeudi 08/06/17	GR	vendredi 09/06/17	GR
		Entrée		Entrée		Entrée		Entrée	
		Salade verte	50 g	Pizza	50 g	Crudité vinaigrette	50 g	Salade verte	50 g
		Plat		Quiche	50 g	Plat		Plat	
		Jambon braisé	120 g	Plat		Calmar à la romaine	120 g	Steak haché	120 g
		Garniture		Escalope de veau	120 G	Garniture		Garniture	
		Purée	200 g	Garniture		Pâtes	200 g	Frite	200 g
		Produit laitier		Gratin de courgettes	200 g	Produit laitier		Produit laitier	
		Fromage		Produit laitier		Yaourt nature ou aux fruits	125 g	Fromage	
		Dessert		Fromage		Dessert		Dessert	
		Fruit		Dessert		Muffin aux pommes	75 g	Fruit	
				Pâtisserie	75 g				

FERIE

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 12/06/17	GR	mardi 13/06/17	GR	mercredi 14/06/17	GR	jeudi 15/06/17	GR	vendredi 16/06/17	GR
Entrée		Entrée		Entrée		Entrée		Entrée	
Salade verte	50 g	Crudité vinaigrette	50 g	Crudité vinaigrette	50 g	Salade verte	50 g	Poireau	50 g
Plat		Plat		Plat		Plat		Oeuf dur	50 g
Steak haché	120 g	Brochette de poisson	120 g	Emincé de poulet	120 g	Rôti de porc	120 g	Plat	
Garniture		Garniture		Garniture		Garniture		Côte d'agneau	120 g
Pâtes	200 g	Brocoli	200 g	Riz	200 g	Poêlée 4 saisons	200 g	Garniture	
Produit laitier		Carottes	200 g	Produit laitier		Produit laitier		Flageolet	200 g
Fromage		Produit laitier		Yaourt nature ou aux fruits	125 g	Fromage		Produit laitier	
Dessert		Fromage		Dessert		Dessert		Yaourt nature ou aux fruits	125 g
Fruit		Dessert		Fruit		Fruit		Dessert	
Glace		Galette des rois	75 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 19/06/17	GR	mardi 20/06/17	GR	mercredi 21/06/17	GR	jeudi 22/06/17	GR	vendredi 23/06/17	GR
Entrée		Entrée		Entrée		Entrée		Entrée	
Salade verte	50 g	Crudité vinaigrette	50 g	Crudité vinaigrette	50 g	Salade d'haricot vert	50 g	Crudité vinaigrette	50 g
Plat		Plat		Plat		Plat		Plat	
Hachis parmentier de canard	350 g	Brochette de chipolata et merguez	120 g	Ravioli	350 g	Poulet	220 g	Poisson Meunière	120 g
Garniture		Garniture		Garniture		Garniture		Garniture	
pas de produit garniture		Haricot vert	200 g	pas de produit garniture		Gratin de courgette	200 g	Gratin dauphinois	200 g
Produit laitier		Haricot beurre	200 g	Produit laitier		Produit laitier		Produit laitier	
Fromage		Produit laitier		Fromage		Fromage blanc		Fromage	
Dessert		Yaourt nature ou aux fruits	125 g	Dessert		Dessert		Dessert	
Fruit		Dessert		Pâtisserie	75 g	Fruit		Fruit	
		Fruit						Glace	

Le Principal,

 Jean-Marc SAUVAGE