



# MENU DE LA SEMAINE

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

lundi 04/09/17	GR	mardi 05/09/17	GR	mercredi 06/09/17	GR	jeudi 07/09/17	GR	vendredi 08/09/17	GR
<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>	
Crudité vinaigrette	50 g	Salade composée	50 g	Friand	50 g	Crudité vinaigrette	50 g	Crudité vinaigrette	50 g
Tomate Mozzarella	50 g				50 g				
<b>Plat</b>		<b>Plat</b>		<b>Plat</b>		<b>Plat</b>		<b>Plat</b>	
Poulet rôti	350 g	Steack	120 g	Rôti de porc	120 G	Poisson Meunière	120 g	Lasagne	300g
<b>Garniture</b>		<b>Garniture</b>		<b>Garniture</b>		<b>Garniture</b>		<b>Garniture</b>	
Pâte		Frites	200 g	Gratin d'épinards	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>	
Fromage	125 g	Glaces		Yaourt nature ou aux fruits		Fromage		Fan au chocolat	125 g
<b>Dessert</b>		<b>Dessert</b>		<b>Dessert</b>		<b>Dessert</b>		<b>Dessert</b>	
Compote	100 g	Fruit		Fruit		Pâtisserie	75g	Fruit	
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 11/09/17	GR	mardi 12/09/17	GR	mercredi 13/09/17	GR	jeudi 14/09/17	GR	vendredi 15/09/17	GR
<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>	
Taboulé	50 g	Maquereau	50 g	Pizza	50 g	Salade composée	50 g	Crudité vinaigrette	50 g
Salade de pâtes	50 g	Sardine	50 g	Quiche lorraine	50 g				
<b>Plat</b>		<b>Plat</b>		<b>Plat</b>		<b>Plat</b>		<b>Plat</b>	
Saucisse	120 g	Steak haché	120 g	Escalope de veau	120 g	Sauté de canard aux olives	140 g	Poisson Meunière	120 g
<b>Garniture</b>		<b>Garniture</b>		<b>Garniture</b>		<b>Garniture</b>		<b>Garniture</b>	
Poêlée de légumes	200 g	Pâtes	200 g	Gratin de courgettes	200 g	Riz	200 g	Semoule	200 g
<b>Produit laitier</b>		Haricot vert extra fin	200 g	<b>Produit laitier</b>		<b>Produit laitier</b>		Tomate Provençale	200 g
Fromage		<b>Produit laitier</b>		Fromage		Fromage		<b>Produit laitier</b>	
<b>Dessert</b>		Yaourt nature ou aux fruits	125 g	<b>Dessert</b>		<b>Dessert</b>		Yaourt nature ou aux fruits	125 g
Fruit		<b>Dessert</b>		Fruit		Tarte aux pommes maison	75 g	<b>Dessert</b>	
		Fruit		<b>Pâtisserie</b>	75 g			Fruit	

Le Principal,  
  
 Jean-Marc SAUVAGE

Les repas sont confectionnés sur place chaque jour avec des produits frais

Les menus sont susceptibles d'être modifiés par le responsable du service



# MENU DE LA SEMAINE

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

lundi 18/09/17	GR	mardi 19/09/17	GR	mercredi 20/09/17	GR	jeudi 21/09/17	GR	vendredi 22/09/17	GR
<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>	
Tomate Mozzarella	50 g	Pastèque	50 g	Asperge	50 g	Salade verte	50 g	Crudité vinaigrette	50 g
Betterave Mimosa	50 g	Melon	50 g	Oeuf dur	50 g				
<b>Plat</b>		<b>Plat</b>		<b>Plat</b>		<b>Plat</b>		<b>Plat</b>	
Rôti de dinde	120 g	Paëlla	120 g	Rôti de veau	120 g	Blanquette de veau	140 g	Filet de colin sauce Hollandaise	120 g
<b>Garniture</b>		<b>Garniture</b>		<b>Garniture</b>		<b>Garniture</b>		<b>Garniture</b>	
Haricot vert extra fin	200 g			Flageolet	200 g	Riz	200 g	Brocoli	200 g
<b>Produit laitier</b>		<b>Produit laitier</b>		<b>Produit laitier</b>		<b>Produit laitier</b>		<b>Produit laitier</b>	
Fromage		Fromage blanc	125 g	Fromage				Chou-fleur	200 g
<b>Dessert</b>		<b>Dessert</b>		<b>Dessert</b>		<b>Dessert</b>		<b>Produit laitier</b>	
Fruit		Fruit		Fruit		Fruit		Fromage	
				Pâtisserie	75 g	Ile flottante maison	125 g	<b>Dessert</b>	
						Biscuit	50 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 25/09/17	GR	mardi 26/09/17	GR	mercredi 27/09/17	GR	jeudi 28/09/17	GR	vendredi 29/09/17	GR
<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>	
Oeuf dur mayonnaise	50 g	Salade Piémontaise	50 g	Tomate	50 g	Salade verte	50 g	Charcuterie	50 g
Thon	50 g	<b>Plat</b>		Poireau	50 g	<b>Plat</b>		<b>Plat</b>	
<b>Plat</b>		Steak haché	120 g	Oeuf dur	50 g	Emincé de dinde au curry	140 g	Poisson meunière	120 g
Jambon braisé	120 g	<b>Garniture</b>		<b>Plat</b>		<b>Garniture</b>		<b>Garniture</b>	
<b>Garniture</b>		Epinard	200 g	Côtelette d'agneau	220 g	Gratin de coquillettes	200 g	Haricot beurre	200 g
Lentille	200 g	<b>Produit laitier</b>		<b>Garniture</b>		<b>Produit laitier</b>		Carotte	200 g
<b>Produit laitier</b>		Yaourt nature ou aux fruits	125 g	Salsifis à la crème	200 g	Petit-suisse	125 g	<b>Produit laitier</b>	
Fromage		<b>Dessert</b>		<b>Produit laitier</b>		<b>Dessert</b>		Fromage	
<b>Dessert</b>		Fruit		Fromage		Fruit		<b>Dessert</b>	
Fruit				<b>Dessert</b>				Fruit	
				Fruit					
				Chouquette glacée	75 g				

Le Principal,

Jean-Marc SAUVAGE