



MENU DE LA SEMAINE

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

lundi 02/10/17	GR	mardi 03/10/17	GR	mercredi 04/10/17	GR	jeudi 05/10/17	GR	vendredi 06/10/17	GR
Entrée		Entrée		Entrée		Entrée		Entrée	
Tomate	50 g	Crudité	50 g	Oeuf Mimosa	50 g	Salade composée	50 g	Crudité	50 g
Carotte râpée	50 g								
Plat		Plat		Plat		Plat		Plat	
Cuisse de poulet basquaise	120 g	Steak haché	120 g	Côte de porc	120 g	Couscous	350 g	Filet de poisson	120 g
Garniture		Garniture		Garniture		Garniture		Garniture	
		Frites	200 g	Gratin de blettes	200 g			Riz	200 g
Pâtes	200 g								
Produit laitier		Produit laitier		Produit laitier		Produit laitier		Produit laitier	
Crème dessert	125 g	Fromage		Fromage		Fromage moyen		Yaourt nature ou aux fruits	125 g
Dessert		Dessert		Dessert		Dessert		Dessert	
Fruit		Fruit		Fruit		Fruit		Fruit	
				Pâtisserie	75 g				



MENU DE LA SEMAINE

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

lundi 09/10/17	GR	mardi 10/10/17	GR	mercredi 11/10/17	GR	jeudi 12/10/17	GR	vendredi 13/10/17	GR
Entrée		Entrée		Entrée		Entrée		Entrée	
Crêpe jambon/fromage	50 g	Tomate	50 g	Sardine	50 g	Salade verte	50 g	Taboulé	50 g
Plat		Quinoa	50 g	Maquereau	50 g	Plat		Plat	
Veau Marengo	140 g	Plat		Plat		Chili con carne	350 g	Poisson Meunière	
Garniture		Brochette de dinde	120 g	Rôti de Veau	120 g	Produit laitier		Garniture	
Carotte Vichy	200 g	Garniture		Garniture		Fromage blanc		Gratin d'épinards	200 g
Pâtes		Haricot beurre	200 g	Pommes Rôsti	200 g	Dessert		Produit laitier	
Produit laitier		Haricot vert	200 g	Produit laitier		Fruit		Yaourt nature ou aux fruits	125 g
Fromage		Produit laitier		Fromage				Dessert	
Dessert		Yaourt nature ou aux fruits	125 g	Dessert				Fruit	
Compote Pomme/Pêche	100 g	Dessert		Pâtisserie	75 g				
Biscuit	50 g	Fruit							



MENU DE LA SEMAINE

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

lundi 16/10/17	GR	mardi 17/10/17	GR	mercredi 18/10/17	GR	jeudi 19/10/17	GR	vendredi 20/10/17	GR
Entrée		Entrée		Entrée		Entrée		Entrée	
Charcuterie	50 g	Salade composée	50 g	Nem au poulet	50 g	Crudité vinaigrette	50 g	Salade Alsacienne	50 g
Plat		Plat		Plat		Plat		Plat	
Boulettes de bœuf sauce tomate	120 g	Parmentier de canard	350 g	Omelette au fromage	120 g	Blanquette de veau	140 g	Fish n chips	120 g
Garniture		Garniture		Garniture		Garniture		Garniture	
Poêlée de légumes	200 g			Poêlée ratatouille	200 g	Riz	200 g	Duo de courgettes	200 g
Produit laitier		Produit laitier		Produit laitier		Produit laitier		Produit laitier	
Petit-suisse		Fromage		Fromage		Fromage blanc		Fromage	
Dessert		Dessert		Dessert		Dessert		Dessert	
Fruit		Fruit		Fruit		Fruit		Fruit	
				Pâtisserie	75 g				

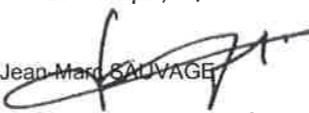


MENU DE LA SEMAINE

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

lundi 06/11/17	GR	mardi 07/11/17	GR	mercredi 08/11/17	GR	jeudi 09/11/17	GR	vendredi 10/11/17	GR
Entrée		Entrée		Entrée		Entrée		Entrée	
Friand au fromage	50 g	Salade de lentilles	200 g	Nem / Samoussa	50 g	Salade verte	50 g	Crudité vinaigrette	50 g
Plat		Plat		Plat		Plat		Plat	
Spaghetti Bolognaise	350 g	Escalope de dinde	120 g	Râble de lapin	140 g	Choucroute	350 g	Moules	500 g
Garniture		Garniture		Garniture		Garniture		Garniture	
		Gratin d'épinards/Pommes de terre	200 g	Salsifis	200 g	Pommes de terre vapeur		Frites	200 g
Produit laitier		Produit laitier		Produit laitier		Produit laitier		Produit laitier	
Yaourt nature ou aux fruits	125 g	Fromage		Fromage		Fromage blanc		Yaourt nature ou aux fruits	125 g
Dessert		Dessert		Dessert		Dessert		Dessert	
Fruit au sirop		Fruit		Fruit		Fruit		Fruit	
				Pâtisserie	75 g				

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

Le Principal

 Jean-Marc SAUVAGE
 J.M. SAUVAGE

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