

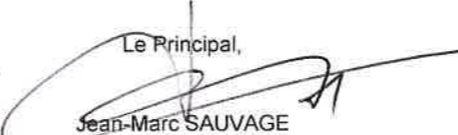


# MENU DE LA SEMAINE

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

lundi 13/11/17	GR	mardi 14/11/17	GR	mercredi 15/11/17	GR	jeudi 16/11/17	GR	vendredi 17/11/17	GR
<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>	
Crudité vinaigrette	50 g	Carotte râpée	50 g	Flamenkuche	50g	Salade composée	50 g	Crudité vinaigrette	50 g
<b>Plat</b>		Radis	50 g	<b>Plat</b>		<b>Plat</b>		<b>Plat</b>	
Sauté de Porc	140 g	<b>Plat</b>		Rôti de veau	120 g	Gratin de Fruits de Mer	120 g	Boulettes de Boeuf	120 g
<b>Garniture</b>		Cuisse de poulet	220 g	<b>Garniture</b>		<b>Garniture</b>		<b>Garniture</b>	
Ebly à la tomate / Chorizo	200 g	<b>Garniture</b>		Gratin de Blettes	200 g	Riz Pilaf	200 g	Poêlée de légumes	200 g
<b>Produit laitier</b>		Purée	200 g	<b>Produit laitier</b>		<b>Produit laitier</b>		<b>Produit laitier</b>	
Fromage		<b>Produit laitier</b>		Fromage		Fromage		Yaourt nature ou aux fruits	125 g
<b>Dessert</b>		Yaourt nature ou aux fruits	125 g	<b>Dessert</b>		<b>Dessert</b>		<b>Dessert</b>	
Fruit		<b>Dessert</b>		Fruit		Fruit		Fruit	
		Fruit		Pâtisserie	75g				

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

Le Principal,  
  
 Jean-Marc SAUVAGE

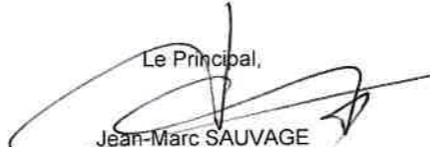
Les menus sont susceptibles d'être modifiés par le responsable du service



# MENU DE LA SEMAINE

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

lundi 20/11/17	GR	mardi 21/11/17	GR	mercredi 22/11/17	GR	jeudi 23/11/17	GR	vendredi 24/11/17	GR
<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>	
Crudité vinaigrette	50 g	Avocat crevette	50 g	Pêche au Thon	50 g	Salade verte	50 g	Salade de riz	50 g
<b>Plat</b>		<b>Plat</b>		<b>Plat</b>		<b>Plat</b>		<b>Plat</b>	
Emincé de dinde	140 g	Cassoulet	350 g	Steak Haché	120 g	Boeuf Bourguignon	140 g	Poisson Meunière	120 g
<b>Garniture</b>				<b>Garniture</b>		<b>Garniture</b>		<b>Garniture</b>	
Epinards / œufs durs	200 g			Haricot vert extra fin	150 g	Pomme de terre vapeur	200 g	Gratin de courgettes	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		Fromage		Yaourt nature ou aux fruits	125 g
<b>Dessert</b>		<b>Dessert</b>		<b>Dessert</b>		<b>Dessert</b>		<b>Dessert</b>	
Fruit)		Fruit		Fruit		Compote	100 g	Fruit	
				Pâtisserie	75 g	Biscuit			

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 27/11/17	GR	mardi 28/11/17	GR	mercredi 29/11/17	GR	jeudi 30/11/17	GR	vendredi 01/12/17	GR
<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>	
Crudité vinaigrette	50 g	Taboulé	50 g	Oeuf Mimosa	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>	
Cuisse de poulet	220 g	Steak haché sauce au bleu	100 g	Côte de porc	220 g	Emincé de dinde	80 g	Filet de poisson	120 g
<b>Garniture</b>		<b>Garniture</b>		<b>Garniture</b>		<b>Garniture</b>		<b>Garniture</b>	
Pâtes à la tomate	200 g	Gratin de brocoli / chou fleur	200 g	Salsifis à la crème	200 g	Riz	200 g	Carotte	200 g
<b>Produit laitier</b>		<b>Produit laitier</b>		<b>Produit laitier</b>		<b>Produit laitier</b>		<b>Semoule</b>	200 g
Fromage		Yaourt nature ou aux fruits	125 g	pas de produit laitier		Fromage		<b>Produit laitier</b>	
<b>Dessert</b>		<b>Dessert</b>		<b>Dessert</b>		<b>Dessert</b>		<b>Fromage</b>	
Fruit		Fruit		Fruit		Fruit		<b>Dessert</b>	
				Pâtisserie	75 g			Fruit	

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

Le Principal,  
  
 Jean-Marc SAUVAGE

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

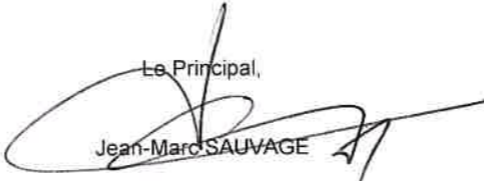


# MENU DE LA SEMAINE

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

lundi 04/12/17	GR	mardi 05/12/17	GR	mercredi 06/12/17	GR	jeudi 07/12/17	GR	vendredi 08/12/17	GR
<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>	
Betterave	50 g	Salade verte	50 g	Maquereau	50 g	Potage vermicelle	50 g	Macédoine de légumes	50 g
<b>Plat</b>		<b>Plat</b>		Sardine	50 g	<b>Plat</b>		Céleri rémoulade	50 g
Cuisse de poule en confit	220g	Hachis parmentier	350 g	<b>Plat</b>		Cervelas Campagnard	120 g	<b>Plat</b>	
<b>Garniture</b>		<b>Garniture</b>		Escalope de veau	120 g	<b>Garniture</b>		Fish'n chips	120 g
Carotte	200 g			<b>Garniture</b>		Frite	200 g	<b>Garniture</b>	
Pâtes	200 g	<b>Produit laitier</b>		Chou-fleur	200 g	<b>Produit laitier</b>		Haricot vert	200 g
<b>Produit laitier</b>		Fromage		<b>Produit laitier</b>		Fromage		Haricot beurre	200 g
Petit-suisse	125 g	<b>Dessert</b>		Fromage		<b>Dessert</b>		<b>Produit laitier</b>	
<b>Dessert</b>		Fruit		<b>Dessert</b>		Salade de fruits	100 g	Yaourt nature ou aux fruits	125 g
Fruit		Biscuit		Fruit				<b>Dessert</b>	
				Pâtisserie	75 g			Fruit	

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

Le Principal,  
  
 Jean-Marc SAUVAGE

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