



# MENU DE LA SEMAINE

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

lundi 22/01/18	GR	mardi 23/01/18	GR	mercredi 24/01/18	GR	jeudi 25/01/18	GR	vendredi 26/01/18	GR
<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>	
Crudité vinaigrette	50 g	Surimi	50 g	Oeuf dur mayonnaise	50 g	Salade verte	50 g	Crudité vinaigrette	50 g
<b>Plat</b>		Thon mayonnaise	50 g	<b>Plat</b>		<b>Plat</b>		<b>Plat</b>	
Cuisse de poulet basquaise	220 g	<b>Plat</b>		Côte de porc	220 g	Sauté de veau	140 g	Filet de poisson sauce mère	120 g
<b>Garniture</b>		Steak haché sauce poivre	120 g	<b>Garniture</b>		<b>Garniture</b>		<b>Garniture</b>	
Ratatouille	200 g	<b>Garniture</b>		Salsifis	200 g	Riz	200 g	Haricot vert	200 g
Semoule	200 g	Carotte	200 g	<b>Produit laitier</b>		<b>Produit laitier</b>		Tomate Provençale	200 g
<b>Produit laitier</b>		Pâtes	200 g	Fromage	200 g	Fromage		<b>Produit laitier</b>	
Fromage		<b>Produit laitier</b>		<b>Dessert</b>		<b>Dessert</b>		Fromage	
<b>Dessert</b>		Yaourt nature ou aux fruits	125 g	Fruit		Fruit		<b>Dessert</b>	
Fruit		<b>Dessert</b>		Pâtisserie	75 g			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 29/01/18	GR	mardi 30/01/18	GR	mercredi 31/01/18	GR	jeudi 01/02/18	GR	vendredi 02/02/18	GR
<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>	
Crudité vinaigrette	50 g	Taboulé	50 g	Poireaux	50 g	Soupe de légumes Bio	50 g	Crudité vinaigrette	50 g
<b>Plat</b>		Tomate	50 g	Asperge	50 g	<b>Plat</b>		<b>Plat</b>	
Sauté de canard aux olives	140 g	<b>Plat</b>		<b>Plat</b>		Boeuf Bourguignon	140 g	Gratin de poisson	120 g
<b>Garniture</b>		Filet de dinde	120 g	Escalope de veau	120 g	<b>Garniture</b>		<b>Garniture</b>	
Pâtes	200 g	<b>Garniture</b>		<b>Garniture</b>		Purée	200 g	Brocoli	200 g
<b>Produit laitier</b>		Carotte	200 g	Boulgour	200 g	<b>Produit laitier</b>		<b>Produit laitier</b>	
Yaourt nature ou aux fruits	125 g	<b>Produit laitier</b>		<b>Produit laitier</b>		Petit-suisse		Fromage	
<b>Dessert</b>		Fromage		Fromage		<b>Dessert</b>		<b>Dessert</b>	
Fruit		<b>Dessert</b>		<b>Dessert</b>		Fruit		Fruit	
		Fruit		Fruit					
				Pâtisserie	75 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 05/02/18	GR	mardi 06/02/18	GR	mercredi 07/02/18	GR	jeudi 08/02/18	GR	vendredi 09/02/18	GR
<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>	
Crudité vinaigrette	50 g	Salade de pâtes	50 g	Tomate	50 g	Salade verte	50 g	Crudité vinaigrette	50 g
<b>Plat</b>		<b>Surimi</b>	50 g	<b>Oeuf dur</b>	50 g	<b>Plat</b>		<b>Plat</b>	
Boulettes de boeuf	140 g	<b>Plat</b>		<b>Plat</b>		Couscous	350 g	Filet de poisson en sauce	50 g
<b>Garniture</b>		<b>Saucisse</b>	120 g	<b>Gigot d'agneau</b>	120 g	<b>Garniture</b>		<b>Garniture</b>	
Pâtes	200 g	<b>Garniture</b>		<b>Garniture</b>		pas de produit garniture		Pâtes	200 g
<b>Produit laitier</b>		Chou de Bruxelles	200 g	Flageolet	200 g	<b>Produit laitier</b>		<b>Produit laitier</b>	
Fromage		Courgette	200 g	<b>Produit laitier</b>		Crème dessert		Fromage	
<b>Dessert</b>		<b>Produit laitier</b>		Fromage		<b>Dessert</b>		<b>Dessert</b>	
Fruit		Yaourt nature ou aux fruits	125 g	<b>Dessert</b>		Fruit		Fruit	
		<b>Dessert</b>		Fruit		Biscuit	50 g		
		Fruit		Pâtisserie	75 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 12/02/18	GR	mardi 13/02/18	GR	mercredi 14/02/18	GR	jeudi 15/02/18	GR	vendredi 16/02/18	GR
<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>	
Crudité vinaigrette	50 g	Sardine	50 g	Quiche	50 g	Salade verte aux gésiers	50 g	Crudité vinaigrette	50 g
<b>Plat</b>		Maquereau	50 g	Pizza	50 g	<b>Plat</b>		<b>Plat</b>	
Escalope de dinde sauce champignons	120 g	<b>Plat</b>		<b>Plat</b>		Blanquette de veau	140 g	Poisson Meunière	120 g
<b>Garniture</b>		Steak haché sauce poivre	120 g	Côte de porc	220 g	<b>Garniture</b>		<b>Garniture</b>	
Gratin de choux-fleurs et brocolis	200 g	<b>Garniture</b>		<b>Garniture</b>		Riz	200 g	Haricot vert	200 g
<b>Produit laitier</b>		Epinard branches	200 g	Pomme de terre sarladaise	200 g	<b>Produit laitier</b>		<b>Produit laitier</b>	
Yaourt nature ou aux fruits	125 g	<b>Produit laitier</b>		<b>Produit laitier</b>		Fromage		Yaourt nature ou aux fruits	125 g
<b>Dessert</b>		Fromage		Fromage		<b>Dessert</b>		<b>Dessert</b>	
Fruit		<b>Dessert</b>		<b>Dessert</b>		Fruit		Fruit	
		Fruit		Fruit					
				Pâtisserie	75 g				

Le Principal,  
  
 Jean-Marc SAUVAGE