




MENU DE LA SEMAINE

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

lundi 02/04/18	GR	mardi 03/04/18	GR	mercredi 04/04/18	GR	jeudi 05/04/18	GR	vendredi 06/04/18	GR
		Entrée		Entrée		Entrée		Entrée	
		Carotte râpée	50 g	Oeuf dur Mimosa	50 g	soupe de légumes	50 g	Taboulé	50 g
		Céleri remoulade	50 g			Plat		Plat	
		Tomate	60 g	Plat		Fish'n chips	120 g	Boulettes de Boeuf sauce tomate	120 g
		Plat		Rôti de veau	120 g	Garniture		Garniture	
		Canard	140 g	Garniture		Frites	200 g	Poêlée légumes	200 g
		Garniture		Boulgour	200 g	Produit laitier		Produit laitier	
		Gratin de pâtes	200 g	Produit laitier		Yaourt nature ou aux fruits	125 g	Fromage	
		Produit laitier		Fromage		Dessert		Dessert	
		Fromage		Dessert		Fruit		Fruit	
		Dessert		Fruit					
		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 09/04/18	GR	mardi 10/04/18	GR	mercredi 11/04/18	GR	jeudi 12/04/18	GR	vendredi 13/04/18	GR
Entrée		Entrée		Entrée		Entrée		Entrée	
Crudité vinaigrette	50 g	Quinoa en salade	50 g	Pomelos	50 g	Salade verte	50 g	Taboulé	50 g
Plat		Plat		Plat		Plat		Plat	
Cervelas Campagnard	120g	Filet de colin sauce Hollandaise	120 g	Gigot d'agneau	120 g	Emincé de dinde au Curry	140g	Omelette au fromage	120 g
Garniture		Garniture		Garniture		Garniture		Garniture	
Gratin dauphinois	200 g	Semoule	200 g	côtes de Blette	200 g	Riz	200g	Haricot vert	200 g
Produit laitier		Carotte		Produit laitier		Produit laitier		Tomate Provençale	
Fromage				Fromage					
Dessert		Produit laitier		Dessert		Dessert		Produit laitier	
Fruit		Petit-suisse		Fruit		Mousse aux fruits		Fromage	
		Dessert		Pâtisserie Maison		Biscuit		Dessert	
		Fruit						Fruit	

Le Principal,

 Jean-Marc SAUVAGE

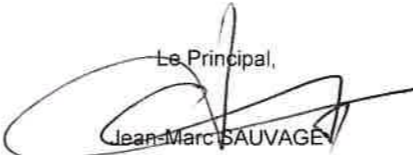


MENU DE LA SEMAINE

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

lundi 30/04/18	GR	mardi 01/05/18	GR	mercredi 02/05/18	GR	jeudi 03/05/18	GR	vendredi 04/05/18	GR
Entrée				Entrée		Entrée		Entrée	
Crudité vinaigrette	50 g			Tomate	50 g	Salade Piémontaise Maison	50 g	Thon mayonnaise	50 g
Plat				Poireau	50 g	Plat		Surimi	50 g
Spaghetti Bolognaise	350 g			Oeuf dur	50 g	Poisson Meunière	120 g	Plat	
Garniture				Plat		Garniture		Blanquette de veau	140 g
				Brochette de dinde	120 g	Haricot vert	200 g	Garniture	
Produit laitier				Garniture				Riz	200 g
Fromage				Salsifis à la tomate	200 g	Produit laitier		Produit laitier	
Dessert				Produit laitier		Yaourt nature ou aux fruits	125 g	Fromage	
Fruit				Fromage		Dessert		Dessert	
				Dessert		Fruit		Fruit	
				Fruit					
				Pâtisserie	75 g				

FERIE

Le Principal,

 Jean-Marc SAUVAGE



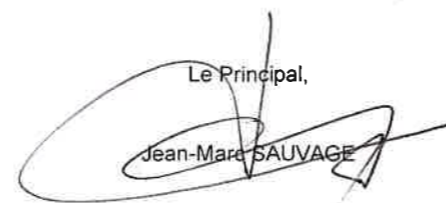
MENU DE LA SEMAINE

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

lundi 07/05/18	GR	mardi 08/05/18	GR	mercredi 09/05/18	GR	jeudi 10/05/18	GR	vendredi 11/05/18	GR
Entrée				Entrée				Entrée	
Tomate mozzarella	50 g			Sardine	50 g			Concombre Feta	90 g
Oeuf dur	50 g			Maquereau	50 g			Tomate	50 g
Plat				Plat				Plat	
Côtelette de dinde sauce poivre	220 g			Cuisse de poulet	220 g			Steak haché	120 g
Garniture				Garniture				Garniture	
Semoule aux raisins	200 g			Purée	200 g			Pâtes	200 g
Produit laitier				Produit laitier				Produit laitier	
Fromage				Crème Brûlée	125 g			Fromage	
Dessert				Dessert				Dessert	
Fruit				Fruit				Fruit	
				Biscuit					

FERIE

FERIE

Le Principal,

 Jean-Marc SAUVAGE