



MENU DE LA SEMAINE

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

lundi 14/05/18	GR	mardi 15/05/18	GR	mercredi 16/05/18	GR	jeudi 17/05/18	GR	vendredi 18/05/18	GR
Entrée		Entrée		Entrée		Entrée		Entrée	
Charcuterie	50 g	Crudité vinaigrette	50 g	Pizza	50 g	Salade verte	50 g	Taboulé	50 g
Plat		Surimi	50 g	Quiche lorraine	50 g	Plat		Plat	
Poisson Meunière	120 g	Plat		Plat		Emincé de dinde	120 g	Omelette aux herbes	120 g
Garniture		Steak haché sauce Poivre	120 g	Cuisse de poulet	220 g	Garniture		Garniture	
Haricots verts	200 g	Garniture		Garniture		Riz pilaf	200 g	Ratatouille	200 g
Tomate Provençale	200 g	Semoule aux raisins	200 g	Salsifis	200 g	Produit laitier		Produit laitier	
Produit laitier		Produit laitier		Produit laitier		Fromage		Petit-suisse	75 g
Fromage		Fromage		Fromage		Dessert		Dessert	
Dessert		Dessert		Dessert		Fraises		Fruit	
Fruit		Fruit		Fruit					
				Roulé aux fraises	75 g				

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 21/05/18	GR	mardi 22/05/18	GR	mercredi 23/05/18	GR	jeudi 24/05/18	GR	vendredi 25/05/18	GR
		Entrée		Entrée		Entrée		Entrée	
		Crudités	50 g	Oeuf dur	50 g	Salade composé	50 g	Pizza Maison	50 g
		Plat		Thon mayonnaise	50 g	Plat		Plat	
		Escalope de dinde sauce Champignons	120 g	Plat		Moules	350 g	Steak haché sauce Poivre	120 g
		Garniture		Emincé de gigot d'agneau	120 g	Garniture		Garniture	
		Ebly à la tomate	200 g	Garniture		Frites	200 g	Poêlée de légumes	200 g
		Produit laitier		Gratin de Blettes	200 g			Produit laitier	
		Fromage						Fromage	
		Dessert				Dessert		Dessert	
		Moelleux au chocolat	75 g	Dessert		Fruit		Fruit	
				Fruit		Glace			
				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 28/05/18	GR	mardi 29/05/18	GR	mercredi 30/05/18	GR	jeudi 31/05/18	GR	vendredi 01/06/18	GR
Entrée		Entrée		Entrée		Entrée		Entrée	
Crudité vinaigrette	50 g	Tomate	50 g	Poireau vinaigrette	50 g	Quinoa en salade	50 g	Taboulé	50 g
Pomélos	50 g	Betterave	50 g					Pomélos	50 g
Plat		Plat		Plat		Plat		Plat	
Sauté de porc	120 g	Filet de colin	120 g	Cervelas Campagnard	120 g	Steak fromager	120 g	Filet de dinde	120 g
Garniture		Garniture		Garniture		Garniture		Garniture	
Riz	200 g	Carotte	200 g	Gratin dauphinois	200 g	Haricots verts persillés	200 g	Gratin d'épinards	200 g
Produit laitier		Produit laitier		Produit laitier		Produit laitier			
Yaourt nature ou aux fruits	125 g	Boulgour	200 g	Crème dessert	200 g	Fromage	125 g		
Dessert		Produit laitier		Dessert		Dessert		Dessert	
Fruit		Fromage		Fruit		Fruit		Fruit	
		Dessert		Biscuit				Biscuit	
		Tarte aux fruits	75 g						

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 04/06/18	GR	mardi 05/06/18	GR	mercredi 06/06/18	GR	jeudi 07/06/18	GR	vendredi 08/06/18	GR
Entrée		Entrée		Entrée		Entrée		Entrée	
Salade composé	50 g	Tomate mozzarella	50 g	Sardine	50 g	Melon	50 g	Salade de riz	50 g
Plat		Carotte râpée	50 g	Maquereau	50 g	Pastèque	50 g	Plat	
Couscous	350 g	Plat		Plat		Plat		Poisson Meunière	120 g
Garniture		Omelette au fromage	120 g	Escalope de veau	120 g	Saucisse	120 g	Garniture	
pas de produit garniture		Garniture		Garniture		Garniture		Haricots verts	200 g
Produit laitier		Ratatouille	200 g	Flageolets	200 g	Purée	200 g	Chou-fleur	200 g
Fromage		Riz	200 g			Produit laitier		Produit laitier	
Dessert		Produit laitier		Dessert		Fromage		Yaourt nature ou aux fruits	125 g
Fruit		Yaourt nature ou aux fruits	125 g	Fruit		Dessert		Dessert	
		Dessert		Pâtisserie	75 g	Fraises au sucre		Fruit	
		Gâteau à l'ananas	75 g					Biscuit	

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