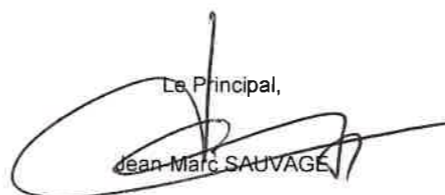




MENU DE LA SEMAINE

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

lundi 11/06/18	GR	mardi 12/06/18	GR	mercredi 13/06/18	GR	jeudi 14/06/18	GR	vendredi 15/06/18	GR
Entrée		Entrée		Entrée		Entrée		Entrée	
Crudité vinaigrette	50 g	Carotte râpée	50 g	Crudité vinaigrette	50 g	Salade chèvre chaud	50 g	Salade de riz	50 g
Plat		Céleri rémoulade	50 g	Plat		Plat		Plat	
Emincé de dinde au basilic	140 g	Radis	50 g	Cuisse de poule confite	220 g	Sauté de boeuf Provençale	140 g	Filet de poisson	120 g
Garniture		Plat		Garniture		Garniture		Garniture	
Chou-fleur	200 g	Tagliatelles à la bolognaise	350 g	Flageolet	200 g	Pâtes	200 g	Haricot vert	200 g
Semoule	200 g	Tagliatelles à la carbonara	350 g	Produit laitier		Produit laitier		Haricot beurre	200 g
Produit laitier		Produit laitier		Fromage blanc battu		Fromage		Produit laitier	
Fromage		Fromage		Dessert		Dessert		Fromage	
Dessert		Dessert		Biscuit	50 g	Tarte aux pommes maison	75 g	Dessert	
Fruit		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 18/06/18	GR	mardi 19/06/18	GR	mercredi 20/06/18	GR	jeudi 21/06/18	GR	vendredi 22/06/18	GR
Entrée		Entrée		Entrée		Entrée		Entrée	
Pastèque	50 g	Quinoa	50 g	Oeuf dur mimosa	50 g	Crudité vinaigrette	50 g	Taboulé	50 g
Melon	50 g								
Plat		Plat		Plat		Plat		Plat	
Sauté de canard aux olives	140 g	Steak fromager	120 g	Côtelette de dinde	220 g	Fish N Chips	120 g	Steak haché sauce poivre	120 g
		Boulettes céréales	120 g						
Garniture		Garniture		Garniture		Garniture		Garniture	
Pâtes	200 g	Haricot vert	200 g	Côtes de Blettes	200 g	Frites	200 g	Poêlée de légumes	200 g
Produit laitier		Produit laitier		Produit laitier		Produit laitier		Produit laitier	
Fromage		Yaourt nature ou aux fruits	125 g	Fromage		Fromage		Fromage	
Dessert		Dessert		Dessert		Dessert		Dessert	
Fruit		Compote	100 g	Biscuit roulé fraise	75 g	Clafoutis aux cerises maison	75 g	Fruit	
		Biscuit	50 g						

Le Principal,

 Jean-Marie SAUVAGE



MENU DE LA SEMAINE

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


lundi 25/06/18	GR	mardi 26/06/18	GR	mercredi 27/06/18	GR	jeudi 28/06/18	GR	vendredi 29/06/18	GR
Entrée		Entrée		Entrée		Entrée			
Macédoine de légumes	50 g	Crudité vinaigrette	50 g	Pizza maison	50 g	Salade verte / gésiers	50 g		
Plat		Plat		Quiche maison	50 g	Plat			
Escalope de dinde sauce champignon	120 g	Dos de cabillaud	120 g	Plat		Sauté de porc	140 g		
Garniture		Garniture		Cuisse de poulet	220 g	Garniture			
Blé	200 g	Poêlée de légumes	200 g	Garniture		Haricot vert	200 g		
Chou-fleur	200 g	Produit laitier		Salsifis	200 g	Produit laitier			
Produit laitier		Fromage		Produit laitier		Crème caramel	125 g		
Yaourt nature ou aux fruits	125 g	Dessert		Fromage		Dessert			
Dessert		Compote		Dessert	100 g	Fruit			
Fruit		Biscuit		Fruit	50 g				



MENU DE LA SEMAINE

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

lundi 02/07/18	GR	mardi 03/07/18	GR	mercredi 04/07/18	GR	jeudi 05/07/18	GR	vendredi 06/07/18	GR
Entrée		Entrée		Entrée		Entrée		Entrée	
Salade de tomates	50 g	Carotte râpée	50 g	Friand au fromage	50 g	Chou rouge	50 g	Crudité vinaigrette	50 g
Plat		Concombre	50 g	Plat		Céleri rémoulade	50 g	Plat	
Cuisse de poulet	220 g	Plat		Rôti de porc	120 g	Radis	50 g	Poisson Meunière	120 g
Garniture		Steak haché	120g	Garniture		Plat		Garniture	
Haricot vert	200 g	Garniture		Gratin d'épinards	200 g	Sauté de veau	200 g	Riz à la tomate	200 g
Produit laitier		Frites	200 g	Produit laitier		Garniture		Produit laitier	
Fromage				Yaourt nature ou aux fruits	125 g	Pâtes	200 g	Yaourt nature ou aux fruits	125 g
Dessert		Dessert		Dessert		Produit laitier		Dessert	
Fruit		Cocktail de fruits	100 g	Biscuit	50 g	Flan au chocolat	125 g	Fruit	
		Glaces				Dessert			
						Fruit			

Le Principal,

 Jean-Marc SAUVAGE