



MENU DE LA SEMAINE

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

lundi 01/10/18		mardi 02/10/18		mercredi 03/10/18		jeudi 04/10/18		vendredi 05/10/18	
	GR		GR		GR		GR		GR
Entrée		Entrée		Entrée		Entrée		Entrée	
Salad'Bar	50 g	Charcuterie	50 g	Crudité vinaigrette	50 g	Crudité vinaigrette	50 g	Crudité vinaigrette	50 g
Plat		Plat		Plat		Plat		Plat	
Rôti de porc	120 g	Poisson en sauce	120 g	Gigot d'agneau	120 g	Cuisse de poulet sauté	220 g	Hachis parmentier	350 g
Garniture		Garniture		Garniture		Garniture		Produit laitier	
Jardinière de légumes / Pomme de terre	200 g	Riz safrané	200 g	Côtes de blettes	200 g	Semoule	200 g	Fromage	
Produit laitier		Produit laitier		Produit laitier		Produit laitier		Dessert	
Fromage		Yaourt nature ou aux fruits	125 g	Fromage		Carottes vichy	200 g	Fruit	
Dessert		Dessert		Dessert		Produit laitier			
Fruit		Banane / Poire au chocolat		Pâtisserie	75 g	Yaourt nature ou aux fruits	125 g		
						Dessert			
						Gâteau à la poire	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 08/10/18	GR	mardi 09/10/18	GR	mercredi 10/10/18	GR	jeudi 11/10/18	GR	vendredi 12/10/18	GR
Entrée		Entrée		Entrée		Entrée		Entrée	
Salad'Bar	50 g	Salad'Bar	50 g	Tarte à la tomate	50 g	Salad'Bar	50 g	Salad'Bar	50 g
Plat		Plat		Plat		Plat		Plat	
Poisson pané	120 g	Lasagnes	350 g	Rôti de veau	120 g	Paëlla au poulet	350 g	Côte de porc sauce charcutière	220 g
Garniture		Produit laitier		Garniture		Produit laitier		Garniture	
Tomates provençales	200 g	Fromage		Haricot vert	200 g	Fromage		Pâtes	200 g
Blé	200 g	Dessert		Produit laitier		Dessert		Gratin de courgettes	200 g
Produit laitier		Pomme au four		Fromage		Crème caramel	125 g	Produit laitier	
Yaourt nature ou aux fruits	125 g			Dessert				Yaourt nature ou aux fruits	125 g
Dessert				Pâtisserie	75 g			Dessert	
Fruit								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 15/10/18	GR	mardi 16/10/18	GR	mercredi 17/10/18	GR	jeudi 18/10/18	GR	vendredi 19/10/18	GR
Entrée		Entrée		Entrée		Entrée		Entrée	
Crudité vinaigrette	50 g	Crudité vinaigrette	50 g	Croissant au jambon	50 g	Crudité vinaigrette	50 g	Crudité vinaigrette	50 g
Plat		Plat		Plat		Plat		Plat	
Côtelette de dinde	220 g	Petit salé	220 g	Steak haché	120 g	Pâtes fraîches Carbonara / Thon	350 g	Poisson en sauce	120 g
Garniture		Garniture		Garniture		Produit laitier		Garniture	
Gratin dauphinois	200 g	Lentille	200 g	Purée de pois cassé	200 g	Yaourt nature ou aux fruits	125 g	Brocoli	200 g
Produit laitier						Dessert		Carotte	200 g
Fromage				Produit laitier		Salade de fruits	100 g	Produit laitier	
Dessert		Dessert		Fromage				Fromage	
Fruit		Fruit		Dessert				Dessert	
		Choux à la crème	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 05/11/18	GR	mardi 06/11/18	GR	mercredi 07/11/18	GR	jeudi 08/11/18	GR	vendredi 09/11/18	GR
Entrée		Entrée		Entrée		Entrée		Entrée	
Crudité vinaigrette	50 g	Crudité vinaigrette	50 g	Crudité vinaigrette	50 g	Crudité vinaigrette	50 g	Crudité vinaigrette	50 g
Plat		Plat		Plat		Plat		Plat	
Steak fromager	120 g	Chili con carne	350 g	Escalope de veau	120 g	Sauté de dinde	140 g	Poisson Meunière	120 g
Garniture		Garniture		Garniture		Garniture		Garniture	
Epinard	200 g	Riz	200 g	Chou-fleur à la béchamel	200 g	Purée	200 g	Haricot vert	200 g
Coquillettes	200 g	Produit laitier				Produit laitier			
Produit laitier		Fromage		Produit laitier		Fromage		Produit laitier	
Yaourt nature ou aux fruits	125 g	Dessert		Fromage		Dessert		Yaourt nature ou aux fruits	125 g
Dessert		Fruit		Dessert		Tiramisu	75 g	Dessert	
Fruit				Compote	100 g			Fruit	
				Biscuit	50 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