



MENU DE LA SEMAINE

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

lundi 10/12/18	GR	mardi 11/12/18	GR	mercredi 12/12/18	GR	jeudi 13/12/18	GR	vendredi 14/12/18	GR
Entrée		Entrée		Entrée		Entrée		Entrée	
Crudité vinaigrette	50 g	Crudité vinaigrette	50 g	Taboulé	50 g	Crudité vinaigrette	50 g	Crudité vinaigrette	50 g
Plat		Plat		Plat		Plat		Salade de lentilles	50 g
Rôti de porc	120 g	Blanquette de veau	140 g	Steak haché	120 g	Poulet basquaise	120 g	Plat	
Garniture		Garniture		Garniture		Garniture		Poisson Meunière	120 g
Endives Braisées	200 g	Riz	200 g	Côte de Blette	200 g	Frites	200 g	Garniture	
Pâtes	200 g	Produit laitier		Produit laitier		Produit laitier		Chou-fleur béchamel	200 g
Produit laitier		Fromage		Fromage		Fromage		Dessert	
Yaourt nature ou aux fruits	125 g	Dessert		Dessert		Dessert		Fruit	
Dessert		Fruit		Fruit		Fruit		Gâteau au yaourt Maison	75 g
Fruit				Pâtisserie	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

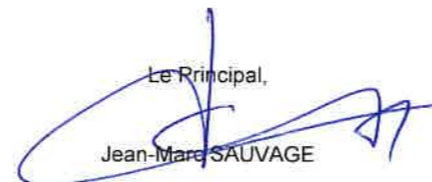


MENU DE LA SEMAINE

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

lundi 17/12/18	GR	mardi 18/12/18	GR	mercredi 19/12/18	GR	jeudi 20/12/18	GR	vendredi 21/12/18	GR
Entrée		Entrée		Entrée				Entrée	
Crudité vinaigrette	50 g	Bouillon de vermicelle	50 g	Crudité vinaigrette	50 g			Crudité vinaigrette	50 g
Plat		Plat		Plat				Plat	
Boulettes au boeuf	120 g	Poisson Meunière	120 g	Steak	120 g			Côte de porc	220 g
Garniture		Garniture		Garniture				Garniture	
Gratin de courgettes	200 g	Haricot vert	200 g	Gratin de pâtes	200 g			Flageolet	200 g
Pâtes		Pâtes		Produit laitier				Produit laitier	
	200 g	Tomate Provençale	200 g	Fromage				Fromage	
Produit laitier		Dessert		Dessert				Dessert	
Fromage		Mousse au chocolat	125 g	Fruit	50 g			Fruit	
Dessert		Biscuit		Pain perdu	75 g				
Fruit									

REPAS DE NOËL

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 07/01/19	GR	mardi 08/01/19	GR	mercredi 09/01/19	GR	jeudi 10/01/19	GR	vendredi 11/01/19	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	
Dos de colin en sauce	120 g	Steak haché	120 g	Rôti de veau	120 g	Assortiment pour choucroute	120 g	Emincé de dinde au curry	120 g
Garniture		Garniture		Garniture		Garniture		Garniture	
Brocoli	200 g	Pâtes	200 g	Purée de pois cassé	200 g	Choucroute cuisinée	200 g	Purée	200 g
Riz	200 g	Produit laitier		Produit laitier		Dessert		Produit laitier	
Produit laitier		Yaourt nature ou aux fruits	125 g	Fromage		Compote		Fromage	
Fromage		Dessert		Dessert		Muffin Maison		Dessert	
Dessert		Fruit		Fruit				Fruit	
Fruit				Pâtisserie	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 14/01/19	GR	mardi 15/01/19	GR	mercredi 16/01/19	GR	jeudi 17/01/19	GR	vendredi 18/01/19	GR
Entrée		Entrée		Entrée		Entrée		Entrée	
Crudité vinaigrette	50 g	Crudité vinaigrette	50 g	Pizza reine	50 g	soupe de légumes Bio	50 g	Crudité vinaigrette	50 g
Plat		Plat		Quiche lorraine	50 g	Plat		Plat	
Cuisse de poulet	220 g	Sauté de porc au chorizo	140 g	Plat		Chili con carne	350 g	Poisson Meunière	120 g
Garniture		Garniture		Pâtes au thon	350 g	Produit laitier		Garniture	
Brocoli	200 g	Haricot vert	200 g	Dessert		Yaourt nature ou aux fruits	125 g	Carotte	200 g
Chou-fleur	200 g	Produit laitier		Mousse au chocolat Maison	125 g	Dessert		Semoule	200 g
Produit laitier		Fromage		Pâtisserie		Fruit		Produit laitier	
Fromage blanc		Dessert						Fromage	
Dessert		Fruit						Dessert	
Fruit								Fruit	

Le Principal,

 Jean-Marc SAUVAGE