



# MENU DE LA SEMAINE

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

lundi 18/02/19	GR	mardi 19/02/19	GR	mercredi 20/02/19	GR	jeudi 21/02/19	GR	vendredi 22/02/19	GR
<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>	
Crudité vinaigrette	50 g	Velouté de carottes	50 g	Cake Jambon / Thon Maison	50 g	Crudité vinaigrette	50 g	Taboulé	120 g
<b>Plat</b>		<b>Plat</b>		<b>Plat</b>		<b>Plat</b>		<b>Plat</b>	
Boulettes de bœuf	120 g	Rôti de porc	120 g	Escalope de veau	120 g	Stofich	350 g	Filet de dinde	120 g
<b>Garniture</b>		<b>Garniture</b>		<b>Garniture</b>		<b>Garniture</b>		<b>Garniture</b>	
Pâtes	200 g	Jardinière de légumes / pomme de terre	200 g	Flageolet	200 g	pas de produit garniture	200 g	Tomate Provençale	200 g
<b>Produit laitier</b>		<b>Produit laitier</b>		<b>Produit laitier</b>		<b>Dessert</b>		<b>Haricot vert</b>	200 g
Fromage		Yaourt nature ou aux fruits	125 g	Fromage		Fruit		<b>Produit laitier</b>	
<b>Dessert</b>		<b>Dessert</b>		<b>Dessert</b>		Gâteau au 3 chocolats	75 g	Yaourt nature ou aux fruits	125 g
Fruit		Fruit		Fruit				<b>Dessert</b>	
								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 11/03/19	GR	mardi 12/03/19	GR	mercredi 13/03/19	GR	jeudi 14/03/19	GR	vendredi 15/03/19	GR
<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>	
Crudité vinaigrette	50 g	Salade de pommes de terre	50 g	Pizza	50 g	Crudité vinaigrette	50 g	soupe de légumes Bio	50 g
<b>Plat</b>		<b>Plat</b>		<b>Quiche</b>	50 g	<b>Plat</b>		<b>Plat</b>	
Côte de porc charcutière	220 g	Poisson Meunière	120 g	Plat		Poulet Yassa	140 g	Omelette au fromage	120 g
<b>Garniture</b>		<b>Garniture</b>		<b>Gigot d'agneau</b>	120 g	<b>Garniture</b>		<b>Garniture</b>	
Gratin de choux-fleurs	200 g	Brocoli	200 g	Garniture		Riz	200 g	Pâtes au beurre	200 g
<b>Produit laitier</b>		<b>Carotte</b>	200 g	<b>Bette</b>	200 g	pas de produit laitier		<b>Produit laitier</b>	
Fromage		Produit laitier		Produit laitier		<b>Dessert</b>		Fromage blanc	125 g
<b>Dessert</b>		Yaourt nature ou aux fruits	125 g	Fromage		Crème anglaise Maison		<b>Dessert</b>	
Fruit		<b>Dessert</b>		<b>Dessert</b>		Biscuit	50 g	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 18/03/19	GR	mardi 19/03/19	GR	mercredi 20/03/19	GR	jeudi 21/03/19	GR	vendredi 22/03/19	GR
<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>	
Crudité vinaigrette	50 g	Crudité vinaigrette	50 g	Crudité vinaigrette	50 g	Crudité vinaigrette	50 g	Crudité vinaigrette	50 g
<b>Plat</b>		<b>Plat</b>		<b>Plat</b>		<b>Plat</b>		<b>Plat</b>	
Steak fromager	120 g	Tagliatelles Carbonara / Thon	350 g	Rosbif	120 g	Chou farci	350 g	Poisson en sauce	120 g
<b>Garniture</b>		<b>Produit laitier</b>		<b>Garniture</b>		<b>Produit laitier</b>		<b>Garniture</b>	
Lentilles	200 g	Fromage		Salsifis à la tomate	200 g	Fromage		Semoule	200 g
<b>Produit laitier</b>		<b>Dessert</b>		<b>Produit laitier</b>		<b>Dessert</b>		<b>Produit laitier</b>	
Pas de produit laitier		Compote	100 g	Fromage	50 g	Gâteau ananas	75 g	Yaourt nature ou aux fruits	125 g
<b>Dessert</b>		<b>Biscuit</b>		<b>Dessert</b>				<b>Dessert</b>	
Fruit				Fruit				Fruit	

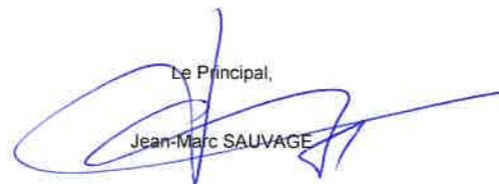
Le Principal,  
  
 Jean-Marc SAUVAGE



# MENU DE LA SEMAINE

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

lundi 25/03/19	GR	mardi 26/03/19	GR	mercredi 27/03/19	GR	jeudi 28/03/19	GR	vendredi 29/03/19	GR
<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>	
Crudité vinaigrette	50 g	Charcuterie	50 g	Quiche Maison	50 g	Crudité vinaigrette	100 g	Crudité vinaigrette	50 g
<b>Plat</b>		<b>Plat</b>		<b>Plat</b>		<b>Plat</b>		<b>Plat</b>	
Steak haché Bio	120 g	Limande Meunière	120 g	Rôti de veau	120 g	Couscous au poulet		Moules	350 g
<b>Garniture</b>		<b>Garniture</b>		<b>Garniture</b>		<b>Produit laitier</b>		<b>Garniture</b>	
Purée	200 g	Brocoli	200 g	Gratin de courgettes	200 g	pas de produit laitier	200 g	Frites	200 g
<b>Produit laitier</b>		<b>Carotte</b>		<b>Produit laitier</b>		<b>Dessert</b>		<b>Produit laitier</b>	
Yaourt nature ou aux fruits	125 g	Produit laitier		Yaourt nature ou aux fruits	125 g	Fruit	100 g	Fromage	
<b>Dessert</b>		<b>Fromage</b>		<b>Dessert</b>		<b>Choux à la crème</b>		<b>Dessert</b>	
Fruit		<b>Dessert</b>		Fruit				Salade de fruits	100 g
		Fruit						Biscuit	50 g

Le Principal,  
  
 Jean-Marc SAUVAGE