

NOM DE L'ETABLISSEMENT

mars-17

DEJEUNERS



Semaine du	6-mars	au	10-mars	
BETTERAVES ROUGES PAUPIETTE DE VEAU PATE AU BEURRE YAOURT NATURE SUCRE POMME DE CERCIER 	 SALADE PIEMONTAISE CÔTE DE PORC HARICOTS VERTS PERSILLEES CONTE COMPOTE DE POMMES		 CAROTTES RAPEES SPAGHETTIS BOLOGNAISE EMMENTAL (rapé) BRASSE AUX FRUITS	SALADE "FRAICHEUR" FILET DE LIEU A L'ANETH POELEE DE LEGUMES P TOMME DE SAVOIE ECLAIR VANILLE

Semaine du	13-mars	au	17-mars	
 MACEDOINE CÔTE DE PORC BRAISE SAUCE MADERE PUREE DE POMMES DE TERRE BUCHETTE DE CHEVRE FROMAGE DE CERCIER 	ROSETTE + BEURRE PAVE DE POISSON BLANC EPINARDS A LA CREME FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS		 CELERI REMOULADE CORDON BLEU HARICOTS VERTS CONTE ROULE A LA FRAISE	 SALADE COMPOSEE BÔTE DE BŒUF AUX PETITS COUDES RAYES YAOURT NATURE SUCRE ORANGE

Semaine du	20-mars	au	24-mars	
 TABOULE BOULETTE DE CŒUF AUX EPICES HARICOTS BEURRE REBLOCHON CORBEILLE DE FRUITS	CAROTTES RÂPEES BLANQUETTE DE DINDE COQUILLETTES AU BEURRE BRIE COMPOTE DE POMMES		SALADES MELEES GRATIN DE POISSON RIZ PILAF FROMAGE DU TERROIR CREME CARAMEL	PIZZA AU FROMAGE ROTI DE PORC AUX PRUNEAUX LEGUMES VARIES TOMME ANANAS

Semaine du	27-mars	au	31-mars	
RADIS & BEURRE FILET COLIN MEUNIÈRE  QUINOA GOUDA POMME	 SALADE COLESLOW CÔTE DE PORC HARICOTS PLATS ABONDANCE ECLAIR AU CHOCOLAT		 PIEMONTAISE MINCE DE BŒUF MOUTARDE A BOUQUET BRETON PETITS SUISSE BANANE	 SALADE VERTE CHIPOLATAS GRILLEES COQUILLETTES AU JUS PLATEAU FROMAGE VELOUTE AUX FRUITS



Menus équilibrés recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas et conformes au GEMRCN