

NOM DE L'ETABLISSEMENT

mai-18

DEJEUNERS



Semaine du		30-avr.	au	4-mai
CAROTTES RAPEES		RADIS & BEURRE	SALADE COMPOSEE	PIZZA AU FROMAGE
 STEACK HACHE		 ESCALOPE DE VOLAILLE	FILET DE POISSON BLANC	 SAUTE DE BŒUF AUX OLIVES
BOULGOUR		POELEE DE COURGETTES P	LINGOTS BLANCS AUX HERBES	HARICOTS VERTS
YAOURT NATURE		ABONDANCE	FROMAGE DU TERROIR	FROMAGE DES BORNES
SUCRE		VELOUTE AUX FRUITS	CREME DESSERT AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON
COMPOTE				
POMMES				

Semaine du	7-mai	au	11-mai
 ASSORTIMENT CHARCUTERIE  BLANQUETTE DE VOLAILLE BROCOLIS YAOURT NATURE SUCRE ECLAIR AU CHOCOLAT			

Semaine du	14-mai	au	18-mai
 SALADE DE PATES  AUPIETTE VEAU HARICOTS VERTS A LA TOMATE PETITS SUISSES PASTèque	 CELERI REMOULADE  IJOTE DE BŒUF TAGLIATELLES BRIE ANANAS AU SIROP		 SALADE VERTE  PAELLA RIZ SAFRANE FROMAGE DU TERROIR ABRICOT MORTADELLE FILET DE COLIN A LA CIBOULETTE DUO DE COURGETTES P  YAOURT NATURE BIO MELON

Semaine du	21-mai	au	25-mai
	 CONCOMBRE A LA MENTHE  CORDON BLEU PETITS POIS AU JUS TOMME DE SAVOIE VELOUTE AUX FRUITS		 MELON  FILET DE COLIN PANE EPINARDS FROMAGE DE CHEVRE TARTE AUX POMMES CAROTTES RAPEES  PALERON A LA TOMATE POMMES SAUTEES BRIE FRUIT DE SAISON



NOM DE L'ETABLISSEMENT

mai-18

DEJEUNERS



Semaine du	28-mai	au	1-juin	
SALADE PIEMONTAISE QUENELLE DE VEAU BROCOLIS REBLOCHON FERMIER VELOUTE AUX FRUITS	SALADE DE TOMATES SAUTE DE VOLAILLE PUREE POMME DE TERRE TOMME DE SAVOIE PASTEQUE	BUFFET CRUDITES VIANDE FROIDE PLATEAU FROMAGE SALADE DE FRUITS	MELON ROTI DE PORC HARICOTS VERTS PERSILLES CONTE GATEAU ROULE	SALADE COMPOSEE FILET DE LIEU RATATOUILLE FRAICHE P VAPEUR YAOURT NATURE SUCRE FRUIT DE SAISON

Semaine du	au			

Semaine du	au			

Semaine du	au			



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