

SIMONE VEIL

SEMAINE 3















Dejeûners du

lundi 12 mars

au

vendredi 16 mars 2018

** Menus indicatifs sous réserve de modifications **

SEMAINE	11	 LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	 VENDREDI
1 Entrées		Salade de chou chinois  Salade mêlée aux croustons  Céleri râpé aux pommes	Salade d'endives, betteraves Salade de blé à la catalane Velouté dubarry		Quiche Lorraine Haricots beurre vinaigrette Pamplemousse	 Salade verte au fromage  Poireaux vinaigrette Houmous
	2 Plats	 Saucisson chaud Filet de poisson à la Bordelaise	Filet de poisson frais à l'aneth Emincé de bœuf au paprika		Bœuf braisé aux oignons Filet de poisson frais matelote	 Filet de dinde à la moutarde Filet de poisson frais dugléré
3 Garnitures		 Lentilles à la moutarde Poêlée de champignons	Epinards béchamel Haricots verts persillés		Brocoli au gratin Polenta crémeuse	Farfalles  Chou braisé
	4 Produits Laitiers	 Plateau de fromages  Farandole de yaourt	Plateau de fromages Farandole de yaourt		Plateau de fromages Farandole de yaourts	 Farandole de yaourts  Plateaux de fromages
5 Desserts		 Lait aromatisé  Poire pochée au thé Crème vanille Fruit de saison	Roulé confiture Fromage blanc ardéchois Ananas Fruit de saison		Fruit de saison Duo pomme kiwi Marbré Banane caramel	 Fruit de saison Pêche au coulis de fruits  Flan pâtissier Compote tutti frutti



bœuf français



porc français



volaille française



Produit labellisé
A.B.*
*issu de
l'Agriculture Bio



plat végétarien



produit local



cuisiné par nos
soins



poisson frais
























produit de saison



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

** Menus indicatifs sous réserve de modifications **

SEMAINE	12	REPAS LOCAL LUNDI	MARDI	MERCREDI	REPAS LOCAL JEUDI	VENDREDI
1 Entrées		 Salade de pommes de terre  Duo de chou aux noix Carottes râpées	MENUS CH'TIS Tarte au maroille Flamiche aux poireaux Ficelle Picarde 		 Coleslow  Salade de betteraves Salade de cocos	Buffet de salades à composer salade, carottes, jambon, œuf, croutons, olives, fromage, herbes ...
2 Plats		 Epaule de porc confite Filet de poisson frais dieppoise	Carbonade spéculos Filet de poisson au maroille 		 Veau marengo Filet de poisson à l'anglaise	Bolognaise Filet de poisson frais au citron vert
3 Garnitures		 Blettes persillées Brunoise de légumes	Gratin de chicons Riz pilaf 		 Gratin de pommes de terre Salsifis persillés	Tagliatelles Chou fleur gratiné
4 Produits Laitiers		 Farandole de yaourts  Plateau de fromages	Farandole de yaourts Plateau de fromages 		 Plateau de fromages  Farandole de yaourts	Plateau de fromages Farandole de yaourts
5 Desserts		 Fruit de saison  Tarte aux poires Smoothie Salade poire banane	Fruit de saison  ignole aux pommes Pomme au four spéculos Gauffre sèche du Nord		 Crêpe blanc aux pépites de chocolat  Pain perdu Cocktail de fruits Fruit de saison	Compote pomme cannelle Salade de fruits frais Gâteau au citron Fruit de saison



bovif français



porc français



volaille française



Produit labellisé
A.B.*
*issu de
l'Agriculture Bio



plat végétarien



produit local



cuisine par nos
soins



poisson frais





produit de saison



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

* Menus indicatifs sous réserve de modifications *

SEMAINE	13	LUNDI	 MARDI	MERCREDI	 JEUDI	VENDREDI
1 Entrées		Salades mêlées et croutons	 Tartine au fromage		 Chou rouge aux pommes	Salade de mâche aux champignons et olives
		Lentilles en salade	 Cake aux olives		 Poireaux mimosas	Terrine de légumes
		Pâté croute	Salade verte au bleu		Taboulé	Œuf mimosas
2 Plats		Mijoté de porc à la moutarde	 Axoa de veau		 Bœuf Bourguignon	Moules
		Merlu à l'oseille	Filet de colin à l'aigre douce		Omelette aux fines herbes	Poulet grillé
3 Garnitures		Haricots plats	 Carottes à l'ail		 Panais au gratin	Frites
		Semoule	Fenouil braisé		Riz pilaf	Tombée d'épinards
4 Produits Laitiers		Plateau de fromages	 Plateau de fromages		 Farandole de yaourts	Plateau de fromages
		Farandole de yaourts	 Farandole de yaourts		 Plateau de fromages	Farandole de yaourts
5 Desserts		Eclair	 Fruit de saison		 Gateau au yaourt	Fruit de saison
		Liégeois	 Clafoutis aux poires		 Pomme meringuée	Compote pomme cassis
		Carpaccio ananas	Salade de fruits frais		Banane chocolat	Salade d'oranges
		Fruit de saison	Cocktail de fruits		Fruit de saison	Tarte au citron



volaille française



cuisiné par nos soins



poisson frais



produit de saison

