

































MENU EQUILIBRE CONSEILLE DU 26 FEVRIER AU 02 MARS 2018 EN SUIVANT LE G.E.M.R.C.N

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
PETIT DEJEUNER				
	Petit déjeuner céréales	Petit déjeuner croissant	Petit déjeuner céréales	Petit déjeuner pain au chocolat
DEJEUNER				
Tarte Savoyarde Sauté d'émincé de dinde  Riz pilaf  Brie de Meaux Yaourt à boire framboise	 Céleris râpés  Salade de navet à la harissa  Carottes râpées Steak Maître  d'hôtel  Wok china Produit laitier  Corbeille de fruits	Rôti de filet de poulet Pavé de poisson blanc à la bordelaise Nouilles asiatique  Faisselle Liégeois de fruits pomme citron	Salade de maïs Paupiettes de veau Poêlée chinoise Produit laitier  Salade d'orange  Corbeille de fruits	Endives vinaigrette  Cordon bleu de poulet Pommes cubes aromatisées aux herbes  Saint Paulin  Crème brûlée à la vanille

 Fabrication Maison
  Produit de saison et fabrication maison
  Produit BIO
  Viande Bovine Française  Préparé et cuisiné sur place

VERT : légumes et fruits crus
 BLEU : produits laitiers
 VERT : Légumes et fruits cuits
 ROUGE : Viandes, poissons, œufs....
 Marron : Féculents
 NOIR : Produits très gras



































MENU EQUILIBRE CONSEILLE DU 26 FEVRIER AU 02 MARS 2018 EN SUIVANT LE G.E.M.R.C.N

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DINER				
 Carottes râpées  Côtelettes de dinde sauce moutarde et curcuma  Blettes persillés Produit laitier  Fondant au chocolat	 Epinards en beignets  Dos de colin sauce armoricaine Semoule couscous  Emmental  Financier aux amandes et aux pois chiches	 Frisée au chèvre chaud  Omelette aux pommes de terre  Fondue de poireaux Fromage frais aux fruits  Salade de fruits  Corbeille de fruits	 Asperges à l'italienne  Rôti de veau au curry  Riz pilaf  Comté  Crème brûlée à la vanille	

 Fabrication Maison
  Produit de saison et fabrication maison
  Produit BIO
  Viande Bovine Française
  Préparé et cuisiné sur place

VERT : légumes et fruits crus BLEU : produits laitiers VERT : Légumes et fruits cuits ROUGE : Viandes, poissons, œufs.... Marron : Féculents NOIR : Produits très gras

























MENU DU 26 FEVRIER AU 02 MARS 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
PETIT DEJEUNER				
	Petit déjeuner céréales	Petit déjeuner croissant	Petit déjeuner céréales	Petit déjeuner pain au chocolat
DEJEUNER				
<p>Tarte Savoyarde</p> <p> Betteraves râpées</p> <p> Pamplemousse</p> <p>Sauté d'émincé de dinde </p> <p>Noix de joues de porc confites</p> <p>Riz pilaf </p> <p> Choux de Bruxelles persillés</p> <p>Brie de Meaux</p> <p>Produit laitier</p> <p>Yaourt à boire framboise</p> <p>Gâteau basque</p> <p> Corbeille de fruits</p>	<p> Céleris râpées</p> <p>Salade de quinoa aux légumes</p> <p> Salade de navet à la harissa</p> <p>Salade d'Ebly au thon </p> <p> Carottes râpées</p> <p>Steak Maître  d'hôtel </p> <p>Pilon de poulet rôti à la Mexicaine </p> <p>Wok china</p> <p> Purée de pommes de terre</p> <p>Produit laitier</p> <p>Crèmeux bourguignon</p> <p> Corbeille de fruits</p> <p>Ile flottante</p> <p> Pain perdu à la banane</p>	<p>Rôti de filet de poulet</p> <p> Salade œufs et pommes de terre</p> <p>Pavé de poisson blanc à la bordelaise</p> <p>Escalope de dinde à la viennoise</p> <p>Nouilles asiatique </p> <p> Purée de carottes</p> <p>Faisselle</p> <p>Produit laitier</p> <p>Liégeois de fruits pomme citron</p> <p> Corbeille de fruits</p> <p> Pot de crème à la vanille</p>	<p>Salade de maïs</p> <p>Quiche aux poireaux</p> <p>Salade de lentilles aux lardons </p> <p>Concombres aux fines herbes </p> <p> Paniers farcies Digoïnais</p> <p>Paupiettes de veau</p> <p>Cervelas Obernois</p> <p>Poêlée chinoise </p> <p>Haricots blancs à la Dijonnaise </p> <p>Produit laitier</p> <p>Chaource</p> <p> Salade d'orange</p> <p>Crème dessert au lait entier caramel</p> <p> Corbeille de fruits</p>	<p> Endives vinaigrette</p> <p>Roulade de volaille aux olives</p> <p>Salade de pâtes jambon emmental </p> <p>Cordon bleu de poulet</p> <p>Moules marinières </p> <p>Pommes cubes aromatisées aux herbes</p> <p> Navets au jus</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Produit laitier</p> <p> Crème brulée à la vanille</p> <p>Tarte noix de coco</p> <p> Corbeille de fruits</p>

 Fabrication Maison  Produit de saison et fabrication maison  Produit BIO  Viande Bovine Française  Préparé et cuisiné sur place

VERT : légumes et fruits crus BLEU : produits laitiers VERT : Légumes et fruits cuits ROUGE : Viandes, poissons, œufs.... Marron : Féculents NOIR : Produits très gras

MENU DU 26 FEVRIER AU 02 MARS 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DINER				
 Carottes râpées  Côtelettes de dinde sauce moutarde et curcuma  Blettes persillés  Boulettes de quinoa et légumes à l'indienne Produit laitier Edam  Fondant au chocolat  Corbeille de fruits	 Epinards en beignets  Dos de colin sauce armoricaine Semoule couscous   Confit d'oignons Emmental Produit laitier  Financier aux amandes et aux pois chiches  Corbeille de fruits	 Frisée au chèvre chaud  Omelette aux pommes de terre  Fondue de poireaux  Bol de salade Fromage frais aux fruits Produit laitier  Salade de fruits  Corbeille de fruits	 Asperges à l'italienne  Rôti de veau au curry  Riz pilaf   Endives à la crème Comté Produit laitier  Crème brûlée à la vanille  Corbeille de fruits	

 Fabrication Maison
  Produit de saison et fabrication maison
  Produit BIO
  Viande Bovine Française
  Préparé et cuisiné sur place

VERT : légumes et fruits crus BLEU : produits laitiers VERT : Légumes et fruits cuits ROUGE : Viandes, poissons, œufs.... Marron : Féculents NOIR : Produits très gras