





























































MENU DU 19 MARS AU 23 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>Flammekueche Avocat vinaigrette </p> <p> Sauté de canard Cheeseburger</p> <p>Wok china  Frites</p> <p>Fromage Saint Marcellin Produit laitier</p> <p>Tarte flan Liégeois vanille</p> <p> Corbeille de fruits</p>	<p>Radis Salade Montbéliarde  Frisée œuf poché et croustons  Bavarois rose de betterave  Salade de riz à la niçoise  Sauté de veau Marengo   Cuisse de poulet sauté chasseur Gnocchi de pommes de terre  Ratatouille  Fromage frais aux fruits Produit laitier  Corbeille de fruits Sojasun kids à la fraise  Roulé au chocolat</p>	<p> Duo de céleri et carotte Terrine de saumon fumé  Betteraves et mais Pavé de Colin d'Alaska  Cervelas Obernois Haricots verts à la tomate   Pommes boulangères Fromage Rouy Produit laitier Dessert de fruits pomme fraise  Gâteau aux noisettes  Corbeille de fruits</p>	<p> Cœur d'artichaud vinaigrette Feuilleté au comté  Pamplemousse Macédoine au surimi   Crumble poireaux mâche et lardon Brochette de dinde à la provençale Potatoes burger Semoule couscous   Carottes à la crème Produit laitier Fromage Saint Paulin  Corbeille de fruits Crème dessert au lait entier praliné  Brioche praline</p>	<p>Courgettes râpées  Pâté de campagne  Crudités d'hiver Rôti de filet de poulet Meunière de colin d'Alaska Jambonnette de poulet confite  Endives braisées Riz pilaf  Fromage Reblochon Produit laitier  Mousse légère aux fraises Tagada Brownies aux noix de pécan  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 19 MARS AU 23 MARS 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DINER				
<p>Salade de fève </p> <p> Dos de colin en croûte de chorizo</p> <p> Gratin de poireaux Doré d'Ebly </p> <p>Petit Montebourg chocolat Produit laitier</p> <p> Corbeille de fruits</p> <p> Baba chantilly</p>	<p> Carottes râpées à l'indienne</p> <p> Sauté de veau marengo </p> <p>Grains de blé fermier  Gratin de courgettes </p> <p>Fromage Emmental Produit laitier</p> <p>Chaussons aux pommes </p> <p> Corbeille de fruits</p>	<p> Poireau sauce mozzarella</p> <p> Rôti de porc aux pruneaux</p> <p> Epinard à la crème</p> <p>Coquille </p> <p>Produit laitier Fromage Edam</p> <p> Flan aux amandes</p> <p> Corbeille de fruits</p>	<p> Céleri marseillaise</p> <p>Cuisse de poulet rôtie </p> <p> Gratin gourmand endives pommes de terre</p> <p> Blettes persillées</p> <p>Fromage Le brin d'Affinois Produit laitier</p> <p> Corbeille de fruits</p> <p> Crumble pommes et framboises</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 EQUILIBRE CONSEILLE DU 19 MARS AU 23 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				
<p>Flammekueche</p> <p> Sauté de canard</p> <p>Wok china </p> <p>Fromage Saint Marcellin</p> <p>Tarte flan Liégeois vanille</p>	<p> Radis</p> <p> Frisée œuf poché et croustons</p> <p> Sauté de veau Marengo </p> <p>Gnocchi de pommes de terre </p> <p>Fromage frais aux fruits</p> <p> Corbeille de fruits</p>	<p> Duo de céleri et carotte</p> <p>Pavé de Colin d'Alaska </p> <p>Haricots verts à la tomate </p> <p>Fromage Rouy</p> <p>Dessert de fruits pomme fraise</p>	<p> Cœur d'artichaud vinaigrette</p> <p>Macédoine au surimi </p> <p> Crumble poireaux mâche et lardon</p> <p>Brochette de dinde à la provençale</p> <p>Semoule couscous </p> <p>Produit laitier</p> <p> Corbeille de fruits</p>	<p> Courgettes râpées </p> <p> Crudités d'hiver</p> <p>Meunière de colin d'Alaska</p> <p> Endives braisées</p> <p>Fromage Reblochon</p> <p> Mousse légère aux fraises Tagada</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 crus ROUGE : Viandes, poissons, œufs.... Marron : Féculents NOIR : Produits très gras

MENU EQUILIBRE CONSEILLE DU 19 MARS AU 23 MARS 2018 EN SUIVANT LE G.E.M.R.C.N

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DINER				
<p>Salade de fève </p> <p> Dos de colin en croûte de chorizo</p> <p> Gratin de poireaux</p> <p>Petit Montebourg chocolat</p> <p> Corbeille de fruits</p>	<p> Carottes râpées à l'indienne</p> <p> Sauté de veau marengo </p> <p>Grains de blé fermier </p> <p>Fromage Emmental</p> <p>Chaussons aux pommes </p>	<p> Poireau sauce mozzarella</p> <p> Rôti de porc aux pruneaux</p> <p> Epinard à la crème</p> <p>Produit laitier</p> <p> Flan aux amandes</p>	<p> Céleri marseillaise</p> <p>Cuisse de poulet rôtie </p> <p> Gratin gourmand endives pommes de terre</p> <p>Fromage Le brin d'Affinois</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