







































































# MENU DU 23 AVRIL AU 27 AVRIL 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
PETIT DEJEUNER				
	Petit déjeuner céréales	Petit déjeuner croissant	Petit déjeuner céréales	Petit déjeuner pain au chocolat
DEJEUNER				
<p>Quiche Lorraine</p> <p> Salade printanière</p> <p> Pamplemousse</p> <p> Blanc de poulet gourmand</p> <p> Andouillette dijonnaise</p> <p>Macaroni </p> <p>Tomates à la provençale </p> <p>Fromage Brie de Meaux</p> <p>Produit laitier</p> <p>Tropézienne</p> <p>DANONINO</p> <p> Corbeille de fruits</p>	<p> Radis</p> <p> Salade de riz au thon</p> <p> Chou rouge râpé</p> <p>Tomates à l'antillaise </p> <p> Carottes râpées</p> <p> Sauté de bœuf aux olives</p> <p>Œufs brouillés Matifa </p> <p> Courgettes gratinées</p> <p>Pomme de terre  à l'anglaise</p> <p>Produit laitier</p> <p>Fromage Chaource</p> <p> Corbeille de fruits</p> <p> Tarte au sucre</p> <p>Liégeois de fruit pomme abricot</p>	<p><b>Pâté croûte Richelieu</b></p> <p> Concombre et fêta</p> <p> Dos de cabillaud à la crème de poivrons</p> <p>Saucisse fumée </p> <p>Semoule couscous </p> <p> Purée Crécy</p> <p>Fromage Morbier</p> <p>Produit laitier</p> <p> Poire en soufflé</p> <p>Danette liégeois chocolat</p> <p> Corbeille de fruits</p>	<p> Poireaux vinaigrette</p> <p> Salade lentilles aux lardons</p> <p>Avocat au crabe</p> <p>Salade Bercy </p> <p>Pois chiche en salade </p> <p> Hachis Parmentier de bœuf</p> <p>Coq au vin</p> <p>Haricot vert persillade </p> <p> Purée de PDT</p> <p>Produit laitier</p> <p>Fromage Boursault</p> <p> Salade de fruits</p> <p> Fondant au chocolat</p> <p> Corbeille de fruits</p>	<p> Frisée aux lardons et œuf poché</p> <p> Cake au thon</p> <p>Duo aux pommes de terre </p> <p> Asperges et crudités sauce cocktail</p> <p>Maquereau au vin blanc</p> <p>Tempura de Colin d'Alaska </p> <p> Gâteau de dinde aux courgettes</p> <p>Riz </p> <p> Ratatouille</p> <p>Fromage Saint Paulin</p> <p>Produit laitier</p> <p> Crème brûlée à la vanille</p> <p> Marbré italien</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 23 AVRIL AU 27 AVRIL 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
DINER			
 Betterave et maïs   Cari de poisson   Flan de champignons Riz pilaf   Fromage Chévreteine Produit laitier   Corbeille de fruits  Tiramisu	 Crudités vinaigrette   Sauté de veau safrané   Coquillette   Gratin de poireaux  Fromage Cantal Produit laitier   Mousse choco-orange  Corbeille de fruits	Haricot vert à la bretonne   Sauté de porc   Endives braisés  Gratin provençale  Produit laitier Fromage Tartare ail et fines herbes   Tarte à l'alsacienne  Corbeille de fruits	 Courgettes râpées   Cotelette de dnde sauce moutarde et curcuma  Ebly   Confit d'oignons  Fromage le Brin d'Affinois Produit laitier   Ananas Danette 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


















# MENU EQUILIBRE CONSEILLE DU 23 AVRIL AU 27 AVRIL 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				
Quiche Lorraine  Blanc de poulet gourmand  Macaroni  Fromage Brie de Meaux  Tropézienne	 Radis  Chou rouge râpé  Tomates à l'antillaise  Carottes râpées  Sauté de bœuf aux olives  Courgettes gratinées Produit laitier  Corbeille de fruits	Pâté croûte Richelieu   Dos de cabillaud à la crème de poivrons  Semoule couscous  Fromage Morbier   Poire en soufflé	 Poireaux vinaigrette   Hachis Parmentier de bœuf  Haricot vert persillade  Produit laitier  Salade de fruits  Corbeille de fruits	 Frisée aux lardons et œuf poché  Tempura de Colin d'Alaska  Riz  Fromage 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 23 AVRIL AU 27 AVRIL 2018 EN SUIVANT LE G.E.M.R.C.N

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
DINER			
 Betterave et maïs   Cari de poisson   Flan de champignons  Fromage Chévretine   Corbeille de fruits	 Crudités vinaigrette   Sauté de veau safrané   Coquillette   Fromage Cantal   Mousse choco-orange	Haricot vert à la bretonne   Sauté de porc   Endives braisés  Produit laitier   Tarte à l'alsacienne	 Courgettes râpées   Cotelette de dnde sauce moutarde et curcuma  Ebly   Fromage le Brin d'Affinois   Ananas  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