



# MENU DE LA SEMAINE

Ce menu respecte les fréquences de service du GEMRCN pour la classe d'âge considérée.

lundi 10/06/19	GR	mardi 11/06/19	GR	mercredi 12/06/19	GR	jeudi 13/06/19	GR	vendredi 14/06/19	GR
		<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>	
		Salade de pâtes	50 g	Oeuf mayonnaise	50 g	Crudité vinaigrette	50 g	Crudité vinaigrette	50 g
		Taboulé	50 g	Thon mayonnaise	50 g	Salade composée	50 g	<b>Plat</b>	
		<b>Plat</b>		<b>Plat</b>		<b>Plat</b>		Omelette nature	120 g
		Poisson Meunière	120 g	Confit de Poule	220 g	Saucisse	120 g	<b>Garniture</b>	
		<b>Garniture</b>		<b>Garniture</b>		<b>Garniture</b>		Pâtes	200 g
		Brocoli	200 g	Côtes de Blettes	200 g	Purée	200 g	<b>Produit laitier</b>	
		Chou-fleur béchamel	200 g	<b>Produit laitier</b>		<b>Dessert</b>		Yaourt nature ou aux fruits	125 g
		<b>Produit laitier</b>		Fromage		Fruit		<b>Dessert</b>	
		Fromage		<b>Dessert</b>		Mousse aux fruits	125 g	Fruit	
		<b>Dessert</b>		Fruit		Biscuit	30 g		
		Fruit		<b>Pâtisserie</b>	75 g				

**FERIE**

Le Principal,  
  
 Jean-Marc SAUVAGE



# MENU DE LA SEMAINE

Ce menu respecte les fréquences de service du GEMRCN pour la classe d'âge considérée.

lundi 17/06/19	GR	mardi 18/06/19	GR	mercredi 19/06/19	GR	jeudi 20/06/19	GR	vendredi 21/06/19	GR
<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>	
Pastèque	50 g	Crudité vinaigrette	50 g	Sardine	50 g	Salade verte	50 g	Salade de gésiers	50 g
Melon	50 g	<b>Plat</b>		Maquereau	50 g	<b>Plat</b>		<b>Plat</b>	
<b>Plat</b>		Sauté de porc au curry	140 g	<b>Plat</b>		Poisson Meunière	120 g	Kebab	120 g
Lasagnes à la bolognaise	350 g	<b>Garniture</b>		Aiguillettes de poulet sauce champignon	120 g	<b>Garniture</b>		<b>Garniture</b>	
<b>Garniture</b>		Semoule aux raisins	200 g	<b>Garniture</b>		Riz	200 g	Frites	200 g
pas de produit garniture		<b>Produit laitier</b>		Côtes de Blettes	200 g	<b>Produit laitier</b>		<b>Produit laitier</b>	
<b>Produit laitier</b>		Yaourt nature ou aux fruits	125 g	<b>Produit laitier</b>		Fromage		Pas de produit laitier	
Fromage		<b>Dessert</b>		Fromage		<b>Dessert</b>		<b>Dessert</b>	
<b>Dessert</b>		Fruit		<b>Dessert</b>		Clafoutis aux cerises	125 g	Fruit	
Fruit				Fruit				Glace	
				Pâtisserie	75 g				

Le Principal,  
  
 Jean-Marc SAUVAGE



# MENU DE LA SEMAINE

Ce menu respecte les fréquences de service du GEMRCN pour la classe d'âge considérée.

lundi 24/06/19	GR	mardi 25/06/19	GR	mercredi 26/06/19	GR	jeudi 27/06/19	GR	vendredi 28/06/19	GR
<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>	
Crudité vinaigrette	50 g	Crudité vinaigrette	50 g	Crudité vinaigrette	50 g	Salade de riz	50 g	Salade verte/ Tomate	50 g
Taboulé	50 g	<b>Plat</b>		<b>Plat</b>		<b>Plat</b>		<b>Plat</b>	
<b>Plat</b>		Steak haché	120 g	Escalope de dinde panée	120 g	Poisson Meunière	120 g	Hamburger	120 g
Rôti de porc	120 g	<b>Garniture</b>		<b>Garniture</b>		<b>Garniture</b>		<b>Garniture</b>	
<b>Garniture</b>		Jardinière de légumes	200 g	Pâtes	200 g	Haricot vert	200 g	Frites	200 g
Chou-fleur	200 g	Pommes de terre	200 g	<b>Produit laitier</b>		<b>Pâtes</b>		<b>Dessert</b>	
Pomme de terre	200 g	<b>Produit laitier</b>		Fromage		<b>Produit laitier</b>		Glace	
<b>Produit laitier</b>		Fromage blanc		<b>Dessert</b>		Fromage blanc	125 g		
Fromage		<b>Dessert</b>		Fruit		<b>Dessert</b>			
<b>Dessert</b>		Fruit		Pâtisserie		Biscuit	75 g		
Fruit									

Le Principal,  
  
 Jean-Marc SAUVAGE



# MENU DE LA SEMAINE

Ce menu respecte les fréquences de service du GEMRCN pour la classe d'âge considérée.

lundi 01/07/19		mardi 02/07/19		mercredi 03/07/19		jeudi 04/07/19		vendredi 05/07/19	
	GR		GR		GR		GR		GR
<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>	
Crudité vinaigrette	50 g	Crudité vinaigrette	50 g	Salade verte	50 g	Crudité vinaigrette	50 g	Crudité vinaigrette	50 g
<b>Plat</b>		<b>Plat</b>		<b>Plat</b>		<b>Plat</b>		<b>Plat</b>	
Steak fromager	120 g	Emmincé de dinde à la Provençale	120 g	Boulette de Boeuf	120 g	Omelette aux herbes	120 g	Poisson Meunière	120 g
<b>Garniture</b>		<b>Garniture</b>		<b>Garniture</b>		<b>Garniture</b>		<b>Garniture</b>	
Pommes de terre sautées	200 g	Semoule	200 g	Ebly	200 g	Ratatouille Maison	200 g	Carotte	200 g
Haricot vert	200 g	<b>Produit laitier</b>		<b>Produit laitier</b>		Riz	200 g	Pâte	200 g
<b>Produit laitier</b>		Fromage		Fromage		<b>Produit laitier</b>		<b>Produit laitier</b>	
Crème dessert		<b>Dessert</b>		<b>Dessert</b>		Fromage		Yaourt nature ou aux fruits	125 g
<b>Dessert</b>		Fruit		Fruit		<b>Dessert</b>		<b>Dessert</b>	
Fruit				Pâtisserie	75 g	Fruit)		Fruit	
Biscuit	30 g								

Le Principal,  
  
 Jean-Marc SAUVAGE