



# MENU DE LA SEMAINE

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

lundi 02/09/19	GR	mardi 03/09/19	GR	mercredi 04/09/19	GR	jeudi 05/09/19	GR	vendredi 06/09/19	GR
<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>	
Melon	50 g	Concombre	50 g	Friand au fromage	50 g	Salade verte	50 g	Radis	50 g
Pastèque	50 g	Betterave rouge	50 g	<b>Plat</b>		<b>Surimi</b>	50 g	Carotte râpée	50 g
<b>Plat</b>		<b>Plat</b>		<b>Escalope de veau</b>	120 g	<b>Plat</b>		<b>Plat</b>	
Steak haché Bio	120 g	Filet de colin en sauce	120 g	Garniture		Paëlla au poulet	350 g	Rôti de porc	120 g
<b>Garniture</b>		<b>Garniture</b>		Côtes de blettes	200 g			<b>Garniture</b>	
Pâtes	200 g	Julienne de légumes	200 g	<b>Produit laitier</b>				Flageolets	200 g
Brocoli	200 g	Riz créole	200 g	Fromage		<b>Produit laitier</b>		<b>Produit laitier</b>	
<b>Produit laitier</b>		<b>Produit laitier</b>		<b>Dessert</b>		Fromage		Yaourt nature ou aux fruits	125 g
Crème dessert	125 g	Yaourt nature ou aux fruits	125 g	Pâtisserie	75 g	<b>Dessert</b>		<b>Dessert</b>	
<b>Dessert</b>		<b>Dessert</b>				Ile flottante coulis de fraise	125 g	Fruit	
Fruit		Compote de fruits	100 g						
		Biscuit	30 g						





# MENU DE LA SEMAINE

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

lundi 09/09/19	GR	mardi 10/09/19	GR	mercredi 11/09/19	GR	jeudi 12/09/19	GR	vendredi 13/09/19	GR
<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>	
Chou blanc	60 g	Salade verte	50 g	Tartine de légumes	50 g	Salade composée	50 g	Crudité vinaigrette	50 g
Carotte râpée	50 g	<b>Plat</b>		<b>Plat</b>		<b>Plat</b>		<b>Plat</b>	
<b>Plat</b>		Saucisse grillée	120 g	Côtelette d'agneau grillée	220 g	Lasagnes	350 g	Poisson Meunière	120 g
Rôti de dinde	120 g	<b>Garniture</b>		<b>Garniture</b>				<b>Garniture</b>	
<b>Garniture</b>		Frites	200 g	Salsifis	200 g			Haricots verts	200 g
Ratatouille	200 g	<b>Produit laitier</b>		<b>Produit laitier</b>		<b>Produit laitier</b>		<b>Produit laitier</b>	
<b>Produit laitier</b>		Fromage		Yaourt nature ou aux fruits	125 g	Fromage blanc	125 g	Fromage	
Fromage		<b>Dessert</b>		<b>Dessert</b>		<b>Dessert</b>		<b>Dessert</b>	
<b>Dessert</b>		Fruit		Pâtisserie	75 g	Brochette de fruits		Fruit	
Fruit		Glace							

Les repas sont confectionnés sur place chaque jour avec des produits frais

Le Principal,

Jean-Pierre PEREZ



Les menus sont susceptibles d'être modifiés par le responsable du service



# MENU DE LA SEMAINE

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

lundi 16/09/19	GR	mardi 17/09/19	GR	mercredi 18/09/19	GR	jeudi 19/09/19	GR	vendredi 20/09/19	GR
<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>	
Sardine	50 g	Taboulé	50 g	Oeuf dur	50 g	Salade verte	50 g	Crudité vinaigrette	50 g
Maquereau	50 g	<b>Plat</b>		<b>Plat</b>		<b>Plat</b>		<b>Plat</b>	
<b>Plat</b>		Poisson Meunière	120 g	Gigot d'agneau	120 g	Moules	360 g	Côtelette de dinde	220 g
Poulet basquaise	220 g	<b>Garniture</b>		<b>Garniture</b>		<b>Garniture</b>		<b>Garniture</b>	
<b>Garniture</b>		Jardinière de légumes	200 g	Haricots verts	200 g	Frites	200 g	Semoule	200 g
Riz	200 g	Pomme de terre	200 g	<b>Produit laitier</b>		<b>Produit laitier</b>		Carotte Vichy	200 g
<b>Produit laitier</b>		<b>Produit laitier</b>		Fromage		Fromage blanc		<b>Produit laitier</b>	
Yaourt nature ou aux fruits	125 g	Fromage		<b>Dessert</b>		<b>Dessert</b>		Fromage	
<b>Dessert</b>		<b>Dessert</b>		Fruit		Brochette de fruits		<b>Dessert</b>	
Fruits au sirop	100 g	Fruit		Pain perdu				Fruit	





# MENU DE LA SEMAINE

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

lundi 23/09/19	GR	mardi 24/09/19	GR	mercredi 25/09/19	GR	jeudi 26/09/19	GR	vendredi 27/09/19	GR
<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>	
Crudité vinaigrette	50 g	Crudité vinaigrette	50 g	Pizza	50 g	Salade composée	50 g	Salade de riz	50 g
<b>Plat</b>		<b>Plat</b>		Quiche lorraine	50 g	<b>Plat</b>		<b>Plat</b>	
Rôti de porc	120 g	Gratin de fruits de mer	120 g	<b>Plat</b>		Couscous	350 g	Omelette	120 g
<b>Garniture</b>		<b>Garniture</b>		Rôti de veau	120 g			<b>Garniture</b>	
Brocoli	200 g	Riz	200 g	<b>Garniture</b>		<b>Produit laitier</b>		Haricots verts	200 g
Ebly	200 g	<b>Produit laitier</b>		Flageolet	200 g	Fromage		Tomate Provençale	200 g
<b>Produit laitier</b>		Fromage		<b>Produit laitier</b>		<b>Dessert</b>		<b>Produit laitier</b>	
Yaourt nature ou aux fruits	125 g	<b>Dessert</b>		Fromage		Crème catalane aux fruits	125 g	Fromage	
<b>Dessert</b>		Fruit		<b>Dessert</b>				<b>Dessert</b>	
Fruit				Fruit				Fruit	

Les repas sont confectionnés sur place chaque jour avec des produits frais

Le Principal,

Jean-Pierre PEREZ



Les menus sont susceptibles d'être modifiés par le responsable du service