

MENU DE LA SEMAINE

COLLEGE PAUL RAMADIER

CREAMENU, une solution élaborée par des nutritionnistes et diététiciennes diplômées
Imprimé le 25/09/2019

Menus du 30/09/19 au 08/11/19

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

lundi 30/09/19	GR	mardi 01/10/19	GR	mercredi 02/10/19	GR	jeudi 03/10/19	GR	vendredi 04/10/19	GR
Entrée		Entrée		Entrée		Entrée		Entrée	
Charcuterie	50 g	Salade de gésiers	50 g	Oeuf dur	50 g	Friand au fromage	50 g	Crudité vinaigrette	50 g
Plat		Plat		Crudité vinaigrette	50 g	Plat		Plat	
Poisson en sauce / Rôti de dinde	120 g	Blanquette de veau	140 g	Plat		Steak haché	120 g	Rôti de porc	120 g
Garniture		Garniture		Escalope de dinde	120 g	Garniture		Garniture	
Semoule	200 g	Riz	200 g	Garniture		Gratin pomme de terre	200 g	Gratin de courgettes	200 g
Tomate Provençale	200 g	Produit laitier		Pois mange-tout	200 g	Epinard sauce béchamel	200 g	Produit laitier	
Produit laitier		Yaourt nature ou aux fruits		Produit laitier	125 g	Produit laitier		Fromage	
Fromage		Dessert		Fromage		Fromage		Dessert	
Dessert		Fruit		Dessert		Dessert		Fruit	
Cocktail de fruits				Fruit		Fruit			
				Pâtisserie	75 g				

Les repas sont confectonnés 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

COLLEGE PAUL RAMADIER

lundi 07/10/19	GR	mardi 08/10/19	GR	mercredi 09/10/19	GR	jeudi 10/10/19	GR	vendredi 11/10/19	GR
Entrée		Entrée		Entrée		Entrée		Entrée	
Salade de lentilles	50 g	Crudité vinaigrette	50 g	Cake aux olives maison	50 g	Nem de légumes	50 g	Salade de pommes de terre	50 g
Plat		Plat		Plat		Plat		Plat	
Steak fromager	120 g	Sauté de canard aux olives	120 g	Escalope de veau	120 g	Tomate farcie	120 g	Poisson Meunière	120 g
Garniture		Garniture		Garniture		Garniture		Garniture	
Haricots verts	200 g	Pâtes	200 g	Flan de légumes	200 g	Riz complet	200 g	Gratin de chou fleur sauce béchamel	200 g
Produit laitier		Produit laitier		Produit laitier		Produit laitier		Produit laitier	
Fran	125 g	Fromage blanc / Confiture fraise	125 g	Fromage	125 g	Fromage	125 g	Yaourt nature ou aux fruits	125 g
Dessert		Dessert		Dessert		Dessert		Dessert	
Salade de fruits		Fruit		Compote	100 g	Fruit	100 g	Fruit	
				Biscuit	30 g	Mousse	125 g		

Les repas sont confectonnés 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

COLLEGE PAUL RAMADIER

lundi 14/10/19	GR	mardi 15/10/19	GR	mercredi 16/10/19	GR	jeudi 17/10/19	GR	vendredi 18/10/19	GR
Entrée		Entrée		Entrée		Entrée		Entrée	
Salade de pâtes	50 g	soupe de légumes Bio	50 g	Croque monsieur	50 g	Salade composée	50 g	Crudité vinaigrette	50 g
Plat		Plat		Plat		Plat		Plat	
Poisson en sauce	120 g	Osso bucco	140 g	Escalope de poulet panée	120 g	kebab	120 g	Omelette à la Ciboulette	120 g
Garniture		Garniture		Garniture		Garniture		Garniture	
Brocoli	200 g	Purée	200 g	Côtes de Blettes	200 g	Frites	200 g	Pâtes	200 g
Carotte	200 g	Produit laitier		Produit laitier		Produit laitier		Produit laitier	
Produit laitier		Yaourt nature aux fruits	125 g	Fromage	125 g	Fian caramél	125 g	Yaourt nature aux fruits	125 g
Fromage		Dessert		Dessert		Dessert		Dessert	
Dessert		Fruit		Fruit		Fruit		Fruit	
Cocktail de fruits				Pâtisserie	75 g				

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

Le Principal

 Jean-Pierre PEREZ

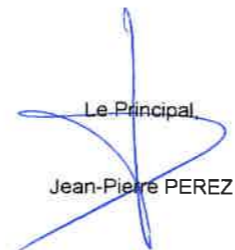
Les menus sont susceptibles d'être modifiés par le responsable du service

MENU DE LA SEMAINE

COLLEGE PAUL RAMADIER

lundi 04/11/19	GR	mardi 05/11/19	GR	mercredi 06/11/19	GR	jeudi 07/11/19	GR	vendredi 08/11/19	GR
Entrée		Entrée		Entrée		Entrée		Entrée	
Crudité vinaigrette	50 g	Crudité vinaigrette	50 g	Jambon blanc	50 g	soupe de légumes Bio	50 g	Friand	50 g
Plat		Plat		Plat		Plat		Plat	
Filet de dinde	120 g	Poulet rôti	220 g	Blanquette de poisson	140 g	Boeuf Bourguignon	140 g	Jambon braisé	120 g
Garniture		Garniture		Garniture		Garniture		Garniture	
Brocoli	200 g	Gratiné de chou fleur	200 g	Purée de pois cassés	200 g	Pomme de terre vapeur	200 g	Jardinière de légumes	200 g
Pâtes	200 g	Produit laitier		Produit laitier		Produit laitier		Produit laitier	
Produit laitier		Fromage		Fromage		Fromage		Fromage	
Yaourt nature ou aux fruits	125 g	Dessert		Dessert		Dessert		Dessert	
Dessert		Fruit		Fruit		Fruit		Fruit	
Compote	100 g			Pâtisserie		Muffin au chocolat	75 g		
Biscuit	30 g								

Les repas sont confectonnés 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