

CREAMENU, une solution élaborée par des nutritionnistes et diététiciennes diplômées  
Imprimé le : 04/11/2019

### Menus du 11/11/19 au 06/12/19

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

lundi 11/11/19	GR	mardi 12/11/19	GR	mercredi 13/11/19	GR	jeudi 14/11/19	GR	vendredi 15/11/19	GR
		<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>	
		Feuilleté au fromage	50 g	Crudité vinaigrette	50 g	Velouté de brocolis		Crudité vinaigrette	50 g
		<b>Plat</b>		<b>Plat</b>		<b>Plat</b>		<b>Plat</b>	
		Cuisse de canard	220 g	Steak haché	120 g	Blanquette de veau Bio	140 g	Dos de colin d'Alaska	120 g
		<b>Garniture</b>		<b>Garniture</b>		<b>Garniture</b>		<b>Garniture</b>	
		Gratin de courgettes / Pomme de terre	200 g	Salsifis	200 g	Pomme de terre vapeur	200 g	Lentilles	200 g
		<b>Produit laitier</b>		<b>Produit laitier</b>		<b>Produit laitier</b>		<b>Produit laitier</b>	
		Fromage blanc battu	125 g	Fromage		Fromage		Petits suisses	120 g
		<b>Fruit</b>		<b>Dessert</b>		<b>Dessert</b>		<b>Dessert</b>	
		Fruit de saison		Fruit		Fruit		Fruit de saison	
				Crêpe Maison		Brownie	50 g		

FERIE

COLLEGE PAUL RAMADIER

lundi 18/11/19	GR	mardi 19/11/19	GR	mercredi 20/11/19	GR	jeudi 21/11/19	GR	vendredi 22/11/19	GR
<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>	
Crudité vinaigrette	50 g	soupe de vermicelle		Pizza	50 g	Salade composée	50 g	Crudité vinaigrette	50 g
<b>Plat</b>		<b>Plat</b>		Quiche lorraine	50 g	<b>Plat</b>		<b>Plat</b>	
Boulettes de boeuf	120 g	Saucisse	120 g	<b>Plat</b>		Spaghetti Bolognaise végétarienne	350 g	Poisson en sauce	120 g
<b>Garniture</b>		<b>Garniture</b>		Escalope de veau	120 g	<b>Produit laitier</b>		<b>Garniture</b>	
Pâtes	200 g	Beignet de brocolis	200 g	<b>Garniture</b>		Fromage		Haricot vert	200 g
<b>Produit laitier</b>		<b>Produit laitier</b>		Flageolet	200 g	<b>Dessert</b>		Tomate provençale	200 g
Fromage		Yaourt nature ou aux fruits	125 g	<b>Produit laitier</b>		Tarte aux pommes	75 g	<b>Produit laitier</b>	
<b>Dessert</b>		<b>Dessert</b>		Fromage blanc battu	125 g			Fromage	
Salade de fruits	100 g	Chausson aux pommes		<b>Dessert</b>				<b>Dessert</b>	
				Abricots au sirop				Fruit de saison	

lundi 25/11/19	GR	mardi 26/11/19	GR	mercredi 27/11/19	GR	jeudi 28/11/19	GR	vendredi 29/11/19	GR
<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>	
Velouté de potiron		Salade verte	50 g	Oeuf mayonnaise	50 g	Salade verte	50 g	Crudité vinaigrette	50 g
<b>Plat</b>		<b>Plat</b>		Thon mayonnaise	50 g	<b>Plat</b>		<b>Plat</b>	
Poisson Meunière	120 g	Poulet	140 g	<b>Plat</b>		Cassoulet	350 g	Steak fromager	120 g
<b>Garniture</b>		<b>Garniture</b>		Escalope de veau	120 g	<b>Produit laitier</b>		<b>Garniture</b>	
Gratin de chou fleur	200 g	Frites	200 g	<b>Garniture</b>		Fromage		Pâtes	200 g
<b>Produit laitier</b>		<b>Produit laitier</b>		Petits pois et carottes	200 g	<b>Dessert</b>		<b>Produit laitier</b>	
Yaourt nature ou aux fruits	125 g	Fromage		<b>Produit laitier</b>		Far breton	75 g	Yaourt nature ou aux fruits	125 g
<b>Dessert</b>		<b>Dessert</b>		Crème dessert	125 g	Fruit		<b>Dessert</b>	
Fruits au sirop	100 g	Fruit		<b>Dessert</b>				Fruit	
				Fruit					

lundi 02/12/19	GR	mardi 03/12/19	GR	mercredi 04/12/19	GR	jeudi 05/12/19	GR	vendredi 06/12/19	GR
<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>	
soupe de vermicelle		Crudité vinaigrette	50 g	Maquereau	50 g	soupe de légumes		Crudité vinaigrette	50 g
<b>Plat</b>		<b>Plat</b>		Sardine	50 g	<b>Plat</b>		<b>Plat</b>	
Omelette au fromage	120 g	Steak haché	120 g	<b>Plat</b>		Poulet yassa	120 g	Filet de Limande meunière	120 g
<b>Garniture</b>		<b>Garniture</b>		Rôti de veau	120 g	<b>Garniture</b>		<b>Garniture</b>	
Poêlée de légumes	200 g	Gratin dauphinois	200 g	<b>Garniture</b>		Riz	200 g	Haricot vert	200 g
<b>Produit laitier</b>		<b>Produit laitier</b>		Purée de pois cassé	200 g	<b>Produit laitier</b>		<b>Produit laitier</b>	
Fromage		Yaourt nature ou aux fruits	125 g	<b>Produit laitier</b>		Fromage		Fromage	
<b>Dessert</b>		<b>Dessert</b>		Fromage		<b>Dessert</b>		<b>Dessert</b>	
Compote	100 g	Fruit		<b>Dessert</b>		Ile flottante coulis de fruits rouges	125 g	Fruit	
Biscuit	50 g			Fruit					
				Pain perdu					