

MENUS DU 02 SEPTEMBRE AU 04 OCTOBRE 2013

LUNDI 02	MARDI 03	JEUDI 05	VENDREDI 06
	TOMATE FETA	CAROTTE CONCOMBRE	SAUCISSON BRIOCHE
	ESCALOPE VIENNOISE	PAUPIETTE DE LAPIN	SUPREME DE HOKY
	FRITES	PATES	POELEE MERIDIONALE
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	FRUITS AU SIROP	BARRE GLACEE	FRUIT
LUNDI 09	MARDI 10	JEUDI 12	VENDREDI 13
SALADE GESIERS	ASPERGES	OEUF A LA RUSSE	FRIAND FROMAGE
SAUTE DE VOLAILLE	COTE DE PORC	TOMATE FARCIE	PAVE DE POISSON
BLE	H-VERTS PERSILLES	RIZ SAFRANE	CAROTTES AU CURRY
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUIT	YAOURT / BISCUIT	TARTE NORMANDE	FRUIT
LUNDI 16	MARDI 17	JEUDI 19	VENDREDI 20
POMELOS	JAMBON PERSILLE	SALADE COLESLAW	PIZZA TEXANE
LASAGNES BOLOGNAISE	STEAK HACHE FRAIS	SAUTE DE PORC AUX PRUNEAUX	POISSON MEUNIERE
SALADE VERTE	PUREE	TRIO DE LEGUMES	EPINARDS / CH-FLEURS
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
LAITAGE / BISCUIT	FRUIT	GLACE	FRUIT
LUNDI 23	MARDI 24	JEUDI 26	VENDREDI 27
TERRINE DE LEGUMES	BETTERAVE / MACHE	TOMATE MOZZARELLA	FEUILLETE HOT DOG
KEBAB	PALETTE A LA DIABLE	SAUTE DE BOEUF	POISSON PROVENCALE
FRITES	PATES	POELEE RUSTIQUE	JULIENNE DE LEGUMES
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUIT	LAITAGE / BISCUIT	PATISSERIE	FRUIT
LUNDI 30	MARDI 01	JEUDI 03	VENDREDI 04
SALADE FROMAGERE	SAUCISSON AIL / SEC	CRUDITES	QUICHE LORRAINE
PAUPIETTE DE VEAU	CUISSE DE POULET	CHIPOLATAS / MERGUEZ	POISSON MEUNIERE
POELEE DU MARCHE	PETITS POIS CAROTTES	SEMOULE AUX RAISINS	GRATIN DE COURGETTES
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
LAITAGE / BISCUIT	FRUIT	FROMAGE BLANC	FRUIT

Programme National Nutrition Santé
Critères du GEMRCN au moins 20 repas réussis

x sous réserve d'approvisionnement

Le gestionnaire,

David OLORUNRINU



Le principal,

Didier KELLER


