

MENUS DU 16 FEVRIER AU 03 AVRIL 2015

LUNDI 16/02	MARDI 17/02	JEUDI 19/02	VENDREDI 20/02
POMELOS	TERRINE DE SARDINE	SAMOUSSA	MENU VARIE
TOMATE FARCIE	SAUTE DE PORC	EMINCE DE DINDE MANDARIN	
PUREE	BROCOLIS /ENDIVES	RIZ CANTONNAIS	
FROMAGE	LAITAGE	FROMAGE	
FRUIT	FRUIT	TARTE NOIX DE COCO	
LUNDI 09/03	MARDI 10/03	JEUDI 12/03	VENDREDI 13/03
SALADE SAUMON FUME	TOMATE FETA	CELERI / BETTERAVE	CROISILLON DUBARRY
LASAGNES AU BOEUF	ROTI DE DINDE	PALETTE A LA DIABLE	POISSON PANE
	GRATIN DE COURGETTES	LENTILLES	CAROTTES AU CURRY
FROMAGE	LAITAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUIT	FRUIT	PATISSERIE	FRUIT
LUNDI 16/03	MARDI 17/03	JEUDI 19/03	VENDREDI 20/03
SALADE AUX LARDONS	TABOULE	CAROTTES RAPEES	POTAGE
PAUPIETTE DE VEAU	SAUTE DE BOEUF	CHIPOLATAS	CAPPELLETTI AU SAUMON
POEELE DE LEGUMES	HARICOTS PLATS	POMMES DE TERRE	
FROMAGE	LAITAGE	FROMAGE	COMPOTE DE FRUITS
FRUIT	FRUIT	PATISSERIE	BISCUIT
LUNDI 23/03	MARDI 24/03	JEUDI 26/03	VENDREDI 27/03
SALADE SURIMI	COEUR DE BLE AU THON	CONCOMBRE	TOAST AU CHEVRE
STEAK HACHE	ESCALOPE VIENNOISE	BROCHETTE ORIENTALE	PAUPIETTE DE POISSON
FRITES	HARICOTS VERTS	SEMOULE AUX RAISINS	CHOUX FLEURS BECHAMEL
FROMAGE	LAITAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUIT	FRUIT	PATISSERIE	FRUIT
LUNDI 30/03	MARDI 31/03	JEUDI 02/04	VENDREDI 03/04
SALADE STRASBOURGEOISE	OEUFS DURS	SALADE DE TOMATES	FEUILLETE HOT DOG
PAUPIETTE DE LAPIN	SAUCISSE DE CAMPAGNE	HACHIS PARMENTIER	POISSON MEUNIERE
RATATOUILLE	PETITS POIS / CAROTTES		BLE BIO AUX CHAMPIGNONS
FROMAGE	LAITAGE	FROMAGE	COMPOTE DE FRUITS
FRUIT	FRUITS	PATISSERIE	BISCUIT

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

x sous réserve d'approvisionnement

Le gestionnaire,

David OLORUNRINU

Le principal,

Didier KELLER


