

MENUS DU 30/01/17 AU 17/03/17

<b>LUNDI 30/01</b>	<b>MARDI 31/01</b>	<b>JEUDI 02/02</b>	<b>VENDREDI 03/02</b>
TOMATE/FETA	TABOULE	CREPE AU FROMAGE	POTAGE
OEUFS FLORENTINE	SAUCISSE DE TOULOUSE	CREPE A LA VIANDE	POISSON
EPINARDS A LA CREME	PATES	DUO HARICOTS VERT /BEURRE	PDT VAPEUR
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUITS	LAITAGE	CREPE AU CHOCOLAT	DESSERTS VARIES
<b>LUNDI 06/02</b>	<b>MARDI 07/02</b>	<b>JEUDI 09/02</b>	<b>VENDREDI 10/02</b>
PAMPLEMOUSSE	FRIAND	SALADE DE RIZ MAISON	CONCOMBRE
ESCALOPE PANEE	BOUDIN BLANC	CUISSE DE POULET	BRANDA DE MORUE
FRITES	GRATIN COURGETTES	PETITS POIS/CAROTTES	SALADE VERTE
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUITS	LAITAGE	GATEAU BASQUE	DESSERTS VARIES
<b>LUNDI 27/02</b>	<b>MARDI 28/02</b>	<b>JEUDI 02/03</b>	<b>VENDREDI 03/03</b>
MACEDOINE /THON/MAYO	SAMOUSSA	ASPERGES	POTAGE
STEAK HACHE DE VEAU	CALAMARS A LA ROMAINE	ROUGAIL SAUCISSES	POISSON BORDELAISE
HARICOTS VERTS	POEEE ARLESIENNE	RIZ	PATES
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUITS	BUGNES	LAITAGE	DESSERTS VARIES
<b>LUNDI 06/03</b>	<b>MARDI 07/03</b>	<b>JEUDI 09/03</b>	<b>VENDREDI 10/03</b>
HARICOTS VERTS VINAIGRETTE	BETTERAVES	SALADE DE LENTILLES	CREPES AU FROMAGE
JAMBON BLANC	SAUTE DE DINDE AU CURRY	CORDON BLEU	POISSON
SEMOULE	GRATIN DAUPHINOIS	BROCOLIS	BLE AUX LEGUMES
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUITS	LAITAGE	FLAN	DESSERTS VARIES
<b>LUNDI 13/03</b>	<b>MARDI 14/03</b>	<b>JEUDI 16/03</b>	<b>VENDREDI 17/03</b>
SALADE CLUB	TOMATES/PALMIERS	CELERI REMOULADE	POTAGE
HACHIS PARMENTIER	BLANQUETTE DE VEAU	ROTI DE DINDE	SPAGHETTIS AU SAUMON
SALADE VERTE	RIZ	CAROTTES A LA CREME	PATES
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUITS	LAITAGE	TARTE NOIX DE COCO	DESSERTS VARIES

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

