

MENUS DU 14/01/19 AU 01/03/19

LUNDI 14/01	MARDI 15/01	JEUDI 17/01	VENDREDI 18/01
CRUDITES	FRIAND VIANDE	TOMATES/FETA	PATE EN CROUTE
EMINCES DE VOLAILLE	COTES DE PORC	HACHIS PARMENTIER	POISSON MEUNIERE
PATES	POELEE DE LEGUMES	SALADE VERTE	CHOUX FLEUR PERSILLES
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUITS	LAITAGE	PATISSERIE	DESSERTS VARIES
LUNDI 21/01	MARDI 22/01	JEUDI 24/01	VENDREDI 25/01
ASPERGES	ŒUFS DURS/MAYONNAISE	CELERI REMOULADE	POTAGE
SAUCISSE DE CANARD	PALETTE PROVENCALE	POISSON GRILLE	PAUPIETTE DE VEAU
HARICOTS VERTS	FLAGEOLETS	POMME VAPEUR	PETITS POIS /CAROTTES
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUITS	LAITAGE	PATISSERIE	DESSERTS VARIES
LUNDI 28/01	MARDI 29/01	JEUDI 31/01	VENDREDI 01/02
MACHES /CROUTONS	CREVETTES ROSES	CAROTTES RAPEES	QUICHE LORRAINE
JAMBON BRAISE	COUSTI CHICKEN	SAUTE DE VEAU	POISSON BLANC
SEMOULE	RATATOUILLE	FRITES	CAROTTES CREME
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUITS	LAITAGE	PATISSERIE	DESSERTS VARIES
LUNDI 04/02	MARDI 05/02	JEUDI 07/02	VENDREDI 08/02
CRUDITES	PAMPLEMOUSSE	ASPERGES	REPAS VARIE
RAVIOLIS MOZZARELLA	ROTI DE PORC	TOMATES FARCIES	
PESTO	HARICOTS VERTS	PUREE	
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUITS	LAITAGE	PATISSERIE	DESSERTS VARIES
LUNDI 25/02	MARDI 26/02	JEUDI 28/02	VENDREDI 01/03
TOMATES/ MOZZARELLA	MUSEAU VINAIGRETTE	BETTERAVES	FEUILLETE AU FROMAGE
LASAGNE	BLANQUETTE DE VEAU	CUISSE DE PINTADE	POISSON BLANC
SALADE VERTE	RIZ	FRITES	EPINARDS A LA CREME
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUITS	LAITAGE	PATISSERIE	DESSERTS VARIES

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

x sous réserve d'approvisionnement

Le gestionnaire,

Le principal.

