

MENU DU 26/11/18 AU 11/01/19

LUNDI 26/11	MARDI 27/11	JEUDI 29/11	VENDREDI 30/11
TOMATES	ASPERGES	SALADE GESIERS	SOUPE
CUISSE POULET	ESCALOPE PORC	BOURGUIGNON	BRANDADE MORUE
FRITES	POELEE LEGUMES	PATES	SALADE VERTE
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUITS	LAITAGE	PATISSERIE	DESSERTS VARIES
LUNDI 03/12	MARDI 04/12	JEUDI 06/12	VENDREDI 07/12
SALADE MAIS/ŒUFS	ENDIVES/NOIX	CAROTTES RAPEES	QUICHE FROMAGE
TOMATES FARCIES	COTE DE PORC	ESCALOPE VIENNOISE	POISSON
RIZ	PUREE	PETITS POIS/CAROTTES	COURGETTES PROVENCALE
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUITS	LAITAGE	PATISSERIE	DESSERTS VARIES
LUNDI 10/12	MARDI 11/12	JEUDI 13/12	VENDREDI 14/12
SOUPE	ŒUFS MAYONNAISE	THON/TOMATES	PDT/CERVELAS
LASAGNE	CHIPOLATA	CHILI CON CARNE	CALAMAR A LA ROMAINE
SALADE VERTE	HARICOTS VERT	RIZ	RATATOUILLE
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUITS	LAITAGE	PATISSERIE	DESSERTS VARIES
LUNDI 17/12	MARDI 18/12	JEUDI 20/12	VENDREDI 21/12
PATE DE CAMPAGNE	CŒUR DE PALMIER/TOMATES		
OMELETTE	SAUTE DE VEAU	REPAS	MENU
CAROTTES A LA CREME	FRITES	DE	VARIE
FROMAGE	FROMAGE	NOEL	
FRUITS	LAITAGE		
LUNDI 07/01	MARDI 08/01	JEUDI 10/01	VENDREDI 11/01
BETTERAVES	ENDIVES EMMENTAL	CAROTTES RAPEES	CHARCUTERIE
CANNELONNI	COLOMBO DE PORC	POULET BASQUAISE	COLIN
SALADE VERTE	SEMOULE	RIZ	GRATIN DE POIREAUX
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUITS	LAITAGE	PATISSERIE	DESSERTS VARIES

Programme National Nutrition Santé

x sous réserve d'approvisionnement

Critères du GEMRCN au moins 20 repas successifs



Le gestionnaire,
David OLORUNRINU

Le principal,
Didier KELLER

