

MENU DU 4/09/17 AU 6/10/17

LUNDI 4	MARDI 5	JEUDI 7	VENREDI 8
PAMPLEMOUSSE	TOMATES/MAIS	TERRINE DE CANARD	PATE EN CROUTE
JAMBON	CROUSTI CHICKEN	TOMATES FARCIES	POISSON
PATES	EPINARDS A LA CREME	RIZ	GRATIN CHOUX FLEUR
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE BLANC	FROMAGE
FRUITS	LAITAGE	FRUITS ROUGE	DESSERTS VARIES
LUNDI 11	MARDI 12	JEUDI 14	VENREDI 15
MAQUEREAUX	BETTERAVES	PIEMONTAISE	AVOCATS
TORTELLINI BŒUF	PALETTE A LA PROVENCALE	SAUTE DE VEAU	POISSON PANE
SAUCE CREME	HARICOTS VERTS	PUREE DE CAROTTES	RIZ AUX LEGUMES
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUITS	LAITAGE	POIRE CHOCOLAT	DESSERTS VARIES
LUNDI 18	MARDI 19	JEUDI 21	VENREDI 22
SALADES CROUTONS	RILLETTE	CELERI REMOULADE	PIZZA
EMINCE DE POULET	POISSON BLANC	ROTI DE PORC	CERVELAS OBERNOIS
GRATIN DAUPHINOIS	POEEE ARLESIENNE	FLAGEOLETS	PUREE
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUITS	LAITAGE	SALADE DE FRUITS	DESSERTS VARIES
LUNDI 25	MARDI 26	JEUDI 28	VENREDI 29
SARDINE	TOMATE/MAIS/PALMIER	ASPERGES	ŒUFS/SURIMI/MAYO
BOULETTES DE BŒUF	ESCALOPE VIENNOISE	LAMELLES KEBAB	POISSON BODELAISE
PATES	POEEE DU SOLEIL	FRITES	H-V/CHAMPIGNONS
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUITS	LAITAGE	PATISSERIE	DESSERTS VARIES
LUNDI 2/10	MARDI 3	JEUDI 5	VENREDI 6
POIREAUX VINAIGRETTE	FRIAND FROMAGE	CAROTTES RAPEES	TABOULE
SAUTE DINDE ESTRAGON	MOUSSAKA	BLANQUETTE DE VEAU	QUICHE
SEMOULE	SALADE VERTE	RIZ	SALADE VERTE
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

