

MENU DU 3/09/18 AU 5/10/18

LUNDI 03/09	MARDI 04/09	JEUDI 06/09	VENDREDI 07/09
CREVETTES BOUQUET	CHARCUTERIE		TARTE PROVENCALE
RAVIOLIS	POULET	REPAS	POISSON BORDELAISE
	MACEDOINE	MEXICAINS	PDT VAPEUR
FROMAGE	FROMAGE		FROMAGE
FRUITS	YAOURT FERMIER		DESSERTS VARIES
LUNDI 10/09	MARDI 11/09	JEUDI 13/09	VENDREDI 14/09
BETTERAVES	TOMATES	CAROTTES RAPEES	PATE CANARD
OMELETTE	BLANQUETTE VOLAILLE	SAUTE DE PORC	AIGUILLETTE COLIN
RATATOUILLE	PATES	LENTILLES	EPINARDS CREME
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUITS	LAITAGE	FROMAGE BLANC	DESSERTS VARIES
LUNDI 17/09	MARDI 18/09	JEUDI 20/09	VENDREDI 21/09
PAMPLEMOUSSE	SALADE MAIS	TABOULE	MAQUEREAUX/SARDINES
SAUTE DE VEAU	TOMATES FARCIES	PILON DE POULET	FLAMMEKUECHE
PETITS POIS/CAROTTES	SEMOULE	CHOUX DE BRUXELLES	SALADE VERTE
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUITS	LAITAGE	DONUT'S CARAMEL	DESSERTS VARIES
LUNDI 24/09	MARDI 25/09	JEUDI 27/09	VENDREDI 28/09
ASPERGES	CEUFS MIMOSA	CONCOMBRE / FETA	PATE EN CROUTE
EMINCE DE DINDE	SAUCISSE TOULOUSE	MOULES	CERVELAS OBERNOIS
PUREE	HARICOTS VERTS	FRITES	GRATIN CHOUX FLEUR/PDT
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUITS	LAITAGE	PATISSERIE	DESSERTS VARIES
LUNDI 01/10	MARDI 02/10	JEUDI 04/10	VENDREDI 05/10
MACHE/CROUTONS	MACEDOINE		NEMS
CEUFS FLORENTINE	PAUPIETTE DE VEAU	REPAS	PAUPIETTE PECHEUR
EPINARDS	RIZ	BRETON	PDT VAPEUR
FROMAGE	FROMAGE		FROMAGE
FRUITS	LAITAGE		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

