

MENUS DU 07/11/2016 AU 09/12/2016

LUNDI 07/11	MARDI 08/11	JEUDI 10/11	VENDREDI 11/11
BETTERAVES ROUGES	MACEDOINE MAYONNAISE		
PAUPIETTE DE VEAU	COTE DE PORC	MENU	FERIE
PUREE	CHOUX DE BRUXELLES	BIO	
FROMAGE	FROMAGE		
FRUIT	LAITAGE		
LUNDI 14/11	MARDI 15/11	JEUDI 17/11	VENDREDI 18/11
OEUF DUR	SALADE THON/MAIS/TOMATES	CONCOMBRES	SAUCISSON BRIOCHE
MERGUEZ/	ROTI DE DINDE	TOMATES FARCIES	POISSON
SEMOULE	HARICOTS VERTS	RIZ	EPINARDS
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUIT	LAITAGE	FROMAGE BLANC	DESSERTS VARIES
LUNDI 21/11	MARDI 22/11	JEUDI 24/11	VENDREDI 25/11
ASPERGES	SALADE LARDONS ET PIGNONS	CELERI REMOULADE	POTAGE
SAUTE DE BOEUF	STEAK HACHE DE VEAU	SAUCISSES	POISSON
CAROTTES	FRITES	MOGETTES	COQUILLETES
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUIT	LAITAGE	PATISSERIE	DESSERTS VARIES
LUNDI 28/11	MARDI 29/11	JEUDI 01/12	VENDREDI 02/12
SARDINES	BETTERAVES	MACEDOINE	FRIANDS FROMAGE
ROTI DE PORC	ROGNONS OU LANGUE DE BOEUF	POULET	POISSON
LENTILLES	PUREE	POEELE DE LEGUMES	RIZ PILAF
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUIT	LAITAGE	PATISSERIE	DESSERTS VARIES
LUNDI 05/12	MARDI 06/12	JEUDI 07/12	VENDREDI 09/12
SALADE ENDIVES/NOIX	PATE DE CAMPAGNE	CAROTTES RAPEES	POTAGE
BOULETTES DE BOEUF	PAUPIETTES DE DINDE	COTES DE PORC	POISSON
FRITES	GRATIN DE CHOUX FLEUR	FLAGEOLETS	RATATOUILLE
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUIT	LAITAGE	PATISSERIE	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

