

Le Morézien 1001 repas

Février /mars/avril

Bon Appétit


Repas Végétarien



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Semaine du 11 février		au 15 février		
Betteraves remoulade à l'ancienne	Taboulé	Carottes maïs	Potage	Piémontaise
Poisson pané et citron	Steak haché au jus	Aiguillettes de poulet crousty	Morbiflette	Sauté de volaille au curry
Brocolis en gratin	Haricots beurre persillés	Epinards à la crème	Comtoise	Jardinière de légumes
Petits fripons	Velouté fruit	Saint nectaire	Petits suisse	Mimolette
Ananas au sirop	Fruit de saison	Beignet chocolat	Fruit de saison	Compote

Semaine du 18 février		au 22 février		Vacances de février
Feuilleté fromage	Céleri rémoulade	Macédoine vinaigrette	Salade de perles océane	Salade coleslaw
Roti de dinde farci	Spaghetti sauce	Navarin d'agneau à la marocaine	Longe de porc /dinde au miel	Filet de lieu frais crème de citron
Purée de carotte	au Saumon	Semoule	Chou fleur persillé	Duo haricots et pdt
Morbier	Vache qui rit	Brie	Fromage blanc	Saint Paulin
Fruit de saison	Compote	Fruit de saison	Cocktail de fruits au sirop	Roulé confiture

Semaine du 25 février		au 1 mars		
Velouté de légumes	Salade verte	Taboulé	Carottes râpées	Betteraves et cœur de palmier
Nuggets de poulet	Saucisse fumée	Blanquette de poisson	Paleron provençale	Sauté de porc /dinde sauce estragon
Purée de pdt	Lentilles aux petits légumes	Haricots plats persillés	Tagliatelles	Pdt parisienne
Yaourt nature	Carré frais	Tomme blanche	Yaourt aromatisé	Comté
Fruit de saison	Tarte citron	Salade de fruits frais	Pêche au sirop	Fruit de saison

Semaine du 4 mars		au 8 mars		
Chou blanc mimolette	Salade mêlée cubes fromage et croûtons	 Céleri rémoulade	Potage	Quiche lorraine/fromage
Quenelles nature sauce tomate	Jambon /dinde sauce moutarde	Boules de bœuf sauce provençale	Haut de cuisse de poulet grillé	Filet de colin meunière
Boulgour	Petits pois	Riz	Chou fleur persillé au jus	Epinards crème
Brie	Battus aux fruits	Yaourt nature	Mimolette	Saint nectaire
Compote	Biscuit	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison



Quelques changements peuvent intervenir dans la composition des menus



Bon Appétit



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
11 mars		au 15 mars		
Salade Haricots verts Croustillant fromage Riz à la julienne de légumes Kiri au chèvre doux Fruit de saison	Salade mêlée et mâche Filet de poulet à la crème Tortis Comté Compote	Radis beurre Sauté de porc/dinde vigneronne Purée de céleri et pommes Yaourt nature Poires au miel et 4 épices	Macédoine rémoulade Cordon bleu Gratin dauphinois Yaourt aux fruits Fruit de saison	Feuilleté viande/fromage Paleron en Pot au feu légumes Tomme grise Flan caramel

Semaine du 18 mars		au 22 mars		
Carottes râpées Jambon/dinde sauce barbecue Pdt rissolées Camembert Compote	Quiche au fromage Nuggets de poisson Jeunes carottes Petits suisses aromatisés Fruit de saison	Céleri cocktail Paella au Poulet Morbier Crème dessert	Betterave maïs Blanquette de veau à l'ancienne Haricots verts Rondelé Tarte	Salade Dubarry Spaghettis Bolognaise Fromage blanc Cocktail de fruits au sirop

Semaine du 25 mars		au 29 mars		
Radis beurre Steak haché sauce échalote Gratin de blettes Battus aux fruits Beignet framboise	Trio de râpés Quenelles de brochet sauce bisque Riz tomate Gouda Fruit de saison	Salade bergère (Pdt) Crêpe aux champignons Epinards à la crème Comté Flan caramel	Salade endives noix et croûtons Paleron paprika Coquillettes Velouté nature Fruit de saison	Feuilleté fromage Chipolatas /dinde Chou fleur et brocolis au jus Tomme Fruit de saison

Semaine du 1 avril		au 5 avril		
Salade Dubarry Escalope viennoise Purée de carottes et potiron Crème dessert Biscuit	Céleri rémoulade Palette à la diable Haricots beurre Petits suisse Fruit de saison	Macédoine vinaigrette Filet de colin bordelaise Poêlée de légumes Kiri Eclair vanille	Chou blanc mimolette Blanquette de dinde à l'ancienne Boullgour Camembert Compote	Carottes râpées Pâtes Bolognaise Carré frais Fruit de saison



Quelques changements peuvent intervenir dans la composition des menus

