

# Le Morézien 1001 repas

Juin / Juillet 2019

Bon Appétit



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Semaine du 3 juin</b>		<b>au 7 juin 2019</b>		
Céleri rémoulade	Salade de riz	Aspic macédoine /œuf	Chou blanc mimolette	Melon
Steak haché au jus	Longe de porc/dinde sauce estragon	Sauté de bœuf aux épices	Poulet a l'oriental	Filet de colin au citron
Tortis	Haricots beurre persillés	Pdt à l'ail	Semoule	Courgettes sautées
Saint nectaire	Yaourt aromatisé	Fromage blanc	Tomme blanche	Camembert
Compote	Salade de fruits frais	Coulis et biscuit	Liégeois	Roulé confiture

<b>Semaine du 10 juin</b>		<b>au 14 juin 2019</b>		
	Concombre à la menthe	Salade piémontaise	Tomates basilic	Salade et croustons
	Chipolatas sauce tomate	Emincé de dinde aux poivrons	Cube de colin aux trois céréales	Quenelle de volaille
	Riz	Haricots verts	Polenta	Poêlée de légumes
	Emmental	Morbier	Petits suisse	Saint nectaire
	Poire pochée au miel	Fruit de saison	Fruit de saison	Gâteau de semoule

<b>Semaine du 17 juin</b>		<b>au 21 juin</b>		
Quiche au fromage	Melon	Pastèque	Lentilles en salade	Céleri rémoulade moutarde à l'ancienne
Filet de volaille sauce crème	Spaghettis	boules d'agneau à la marocaine	Roti de dinde au jus	Crousti fromage
Petits pois	bolognaise	Flageolets	Courgettes provençale	Pommes de terre aux oignons
Camembert	Emmental	Gouda	Fromage blanc	Yaourt aromatisé
Fruit de saison	Compote	Clafoutis maison	Fruit de saison	Fruits au sirop

<b>Semaine du 24 juin</b>		<b>au 28 juin</b>		
Taboulé	Carottes râpées	Macédoine	Concombres et tomates	Betteraves
Poisson à la Bordelaise	Veau aux olives	Emincé de dinde	Longe de porc crème de comté	Steak haché au jus
Bouquet breton	Pommes rissolées	Purée de céleri/Pd t	Poêlée de légumes	Carottes fraîches
Comté	Chanteneige	Yaourt aux fruits	Brie	Carré frais
Fruits de saison	Flan caramel	Fruit de saison	Brownies	Fruit de saison



Quelques changements peuvent intervenir dans la composition des menus



Menus équilibrés recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas et conformes au GEMRCN

# REPAS VEGETARIEN

Bon Appétit



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Semaine du 1 juillet</b>		<b>au 5 juillet</b>		
Pizza fromage	Haricots verts en salade	Salade coleslaw	Salade à la russe	<b>PIQUE NIQUE</b>  <b>FIN D'ANNEE</b>  <b>SCOLAIRE</b>
Poulet barbecue	Blanquette de veau à l'ancienne	Paleron braisé	Cordons bleu	
Coquillettes	Riz pilaf	Pomme de terre sautées	Haricots plats	
Battus aux fruits	Morbier	Saint Paulin	Fondu carré	
Fruit de saison	Compote	Crème dessert	Fruit de saison	

<b>Semaine du 8 juillet</b>		<b>au 12 juillet</b>		
Rosette cornichons	Concombres à la Bulgare	Salade mexicaine	Pastèque	<b>Carottes râpées</b>  <b>Filet de colin sauce tomate</b>  <b>Tortis</b>  <b>Yaourt nature</b>  <b>Ananas au sirop</b>
Aiguillettes de poulet maraîchère	Capelletti frais	Longe de porc aux herbes	Sauté de bœuf paprika	
Poêlée de légumes	à la tomate	Riz Jaune	Purée de Pdt	
Camembert	Mimolette	Yaourt aromatisé	Comté	
Fruit de saison	Crème dessert	Fruit de saison	Pomme canelle au four	

<b>Semaine du 15 juillet</b>		<b>au 19 juillet</b>		
Cèleri rémoulade	Melon	Tomates échalotes	Chou blanc comtois	Macédoine de légumes
Boules d'agneau oriental	Brochette de dinde marinée	Galette de boulgour pois chiche emmental	Bœuf stroganoff	Quenelles de brochet sauce Nantua
Semoule au beurre	Brocolis vapeur	Petits pois	Haricots beurre	Pates coudes
Rondelé	Velouté fruit	Coulommiers	Brie	Fromage blanc
Compote	Fruit de saison	Smoothie maison	Brownies	Salade de fruits frais

<b>Semaine du 22 juillet</b>		<b>au 26 juillet</b>		
Salade de Pates océane	Concombres à la menthe	 Carottes maïs	Pate croute / roulade de volaille	Salade verte et croutons
Sauté de veau aux olives	Filet de Hoky beurre citron	Boules de bœuf sauce poivre	Tomates farcies	Escalope viennoise
Courgettes poêlées	Pomme de terre Parisiennes	Gratin de chou fleur	Riz aux petits légumes	Epinards
Petits suisse	Buchette de chèvre mélangée	Flan caramel	Battus aux fruits	Tomme blanche
Fruit de saison	Poire 4 épices	Fruit de saison	Fruit de saison	Eclair vanille



Quelques changements peuvent intervenir dans la composition des menus



Menus équilibrés recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas et conformes au GEMRCN