

Le Morézien 1001 repas

Septembre/Octobre 2019

Bon Appétit

Produit local

Produit frais



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Semaine du 2 septembre			au 6 Septembre	
Carottes râpées au citron	Melon	Macédoine de Légumes	Taboulé (*semoule bio)	Salade de tomates vinaigrette
Steak haché Français sauce barbecue	Poisson Pané	Palette de porc à la Dijonnaise / Dinde	Sauté de veau au Paprika	Quenelles Natures sauce Nantua
Coquillettes	Haricots verts persillés	Gratin de Pomme de terre	Brocolis	Riz Bio façon pilaf
Fromage type "Babybel"	Yaourt nature bio	Emmental	Fromage frais nature Sucré	Camembert
Compote Bio	Beignet au chocolat	Fruit de Saison bio	F. de Saison	F. de Saison

Semaine du 9 au 13 Septembre	
Céleri Rémoulade	Salade de Lentilles à l'espagnole
Sauté de Poulet à la tomate	Cappelletti aux 5
Pommes Vapeur	Fromages
Comté	Yaourt Aromatisé
Poire au sirop léger	F. de Saison
Salade Verte	Salade Verte
Boulettes d'Agneau au jus	Boulettes d'Agneau au jus
Semoule Bio	Semoule Bio
Tomme Blanche	Tomme Blanche
Compote " Bissardon"	Compote " Bissardon"
Pizza	Pizza
Estouffade de bœuf à la Provençale	Estouffade de bœuf à la Provençale
Chou Fleur persillé	Chou Fleur persillé
Yaourt Brassé sucré	Yaourt Brassé sucré
F. de Saison	F. de Saison
Radis & Beurre	Radis & Beurre
Filet de Colin à la crème & ciboulette	Filet de Colin à la crème & ciboulette
Jeunes Carottes Confites	Jeunes Carottes Confites
Saint Paulin	Saint Paulin
Tarte au Flan	Tarte au Flan

Semaine du 16 septembre		au 20/09/2019	
Salade de pomme de terre au thon	Betteraves et mais	Cake au fromage	Concombre Sauce au Yaourt
Sauté de Porc au Curry	Filet de Poisson meunière/citron	Haut de Cuisse de Poulet Roti	Boulettes bio de Pois Chiche
Dés de Courgettes à la Sétoise	Petits pois & Carottes	Haricots plats Sautés	Cœur de blé
Buchette aux laits mélangés	Yaourt Nature Sucré	Petits suisses aromatisés	Coulommiers
F. de Saison	Gâteau au Chocolat	F. de Saison	Cocktail de fruits au Sirop Léger
Salade Verte	Salade Verte	Salade Verte	Salade Verte
Blanquette de Dinde à l'ancienne			
Pommes Rissolées	Pommes Rissolées	Pommes Rissolées	Pommes Rissolées
Morbier	Morbier	Morbier	Morbier
Crème dessert vanille	Crème dessert vanille	Crème dessert vanille	Crème dessert vanille

23 septembre		au 27 Septembre	
Salade de haricots verts	Samoussa de Légumes	Céleri Rémoulade	Tarte aux Poireaux
Chili Sin	Guardianne de bœuf	Filet de Poulet à la Crème	Sauté de Veau aux Oignons
Carné	Carottes Persillées	Purée de Pomme de Terre	Courgettes à la Provençale
Fromage Portion	Camembert	Comté	Saint Paulin
F. de Saison	F. de Saison	Crème Dessert	Flan caramel
Chou Fleur en Vinaigrette	Chou Fleur en Vinaigrette	Chou Fleur en Vinaigrette	Chou Fleur en Vinaigrette
Poisson aux Agrumes	Poisson aux Agrumes	Poisson aux Agrumes	Poisson aux Agrumes
Pennes	Pennes	Pennes	Pennes
Yaourt Nature sucré	Yaourt Nature sucré	Yaourt Nature sucré	Yaourt Nature sucré
F. de Saison	F. de Saison	F. de Saison	F. de Saison

Quelques changements peuvent intervenir dans la composition des menus

Produit local
Produit frais



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
30-sept	au 4 octobre			
Feuilleté Fromage Filet de dindonneau au jus Haricots Verts Persillés Brie Compote "Bissardon"	Salade de Betterave Rouge Vinaigrette Couscous Végétarien Grimont F. de Saison	Radis & Beurre Longe de Porc Sauce Charcutière /Dinde Epinards Bleu Brique Tarte au Citron	Carottes à la Ciboulette Bœuf à la Tomate Coquillettes Fromage Blanc F. de Saison	Macédoine de Légumes Paupiette de Poisson sauce Citron Pommes Vapeur Vache qui Rit F. de Saison

Semaine du 7 octobre	au 11 Octobre	Semaine du Gout
Potage Potiron et Châtaigne Sauté de Bœuf Façon Automne Pommes Dauphines Comté F. de Saison	Salade de Pomme de Terre & Ciboulette Emincé de Dinde Miel & Abricots Duo de Carottes à l'ail et Persil Fromage Blanc Salade de F. Frais	Terrine de Campagne/Poisson Saumon Sauce Poivron tomates Poêlée de Chou Romanesco et Fleur Polinois F. de Saison
		Salade verte mixte Veau sauce pain d'épices Haricots Beurre Velouté nature Gâteau Roulé
		Carottes Râpées à L'orange Cabillaud au Cinq Baies Riz Façon Pilaf Tomme grise Pomme au Four

Semaine du 14 octobre	au 18 octobre	DCLIC MENU VERT
Tarte aux fromages Jambon Braisé Sauce Madère /Dinde Gratin de Chou Fleur Saint Paulin F. de Saison	Salade Verte Hachis Parmentier Camembert Poire Sirop à la Cannelle	Céleri aux raisins Sauté de Poulet Chasseur Purée de Courge Yaourt ENIL Eclair Chocolat
		Lentilles Persillées Tajine de Légumes Semoule Montboissier F. de Saison
		Salade de Blé Filet de Poisson Meunière Petits pois & Carottes Velouté Fruix F. de Saison

DCLIC MENU VERT	21 octobre	au 25 Octobre	Vacances scolaires
Betteraves au vinaigre de framboise Crousty Fromage Poêlée de mini pennes aux légumes Kiri F. de Saison	Crêpes à l'emmental Sauté de bœuf Bourguignon Carottes Vichy Fromage Blanc F. de Saison	Potage Dubarry Longe de porc /dinde grillée Haricots verts aux oignons Comté Riz au lait	Salade de Pates océane Emincé de dinde au poivrons Gratin de Blettes Yaourt aromatisé F. de Saison
			Salade mêlée Hoky sauce petits légumes Pommes Parisienne Edam Crème Dessert

