

# Le Morézien 1001 repas

Septembre/Octobre 2019

Bon Appétit

Produit local

Produit frais



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<b>Semaine du 2 septembre</b>			<b>au 6 Septembre</b>	
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

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

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

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

Quelques changements peuvent intervenir dans la composition des menus

**Produit local**  
**Produit frais**



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>30-sept</b>	<b>au 4 octobre</b>			
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

<b>Semaine du 7 octobre</b>	<b>au 11 Octobre</b>	<b>Semaine du Gout</b>
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

<b>Semaine du 14 octobre</b>	<b>au 18 octobre</b>	<b>DCLIC MENU VERT</b>
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

<b>DCLIC MENU VERT</b>	<b>21 octobre</b>	<b>au 25 Octobre</b>	<b>Vacances scolaires</b>
Betteraves au vinaigre de framboise Crousty Fromage Poêlée de mini penne 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

