

Le Morézien 1001 repas

Décembre/janvier/février

Bon Appétit

Produit local

Produit frais



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Semaine du 23 décembre		au 27 décembre		
Feuilleté au fromage Boule de boeuf aux oignons Poireaux et pomme de terre à la crème Samos Compote	Chou rouge aux pommes Filet de hoki crème ciboulette Ebly aux légumes Yaourt aromatisé Fruits de saison	NOEL	Salade mêlée Escalope viennoise Haricots plats aux champignons Gouda Crème dessert	Céleri rémoulade Roti de porc aux poivrons Epinards Fromage blanc Coulis/biscuit

Semaine du 30 décembre		au 3 janvier 2020		
Salade Marco Polo Haut de cuisse de poulet grillé Gratin de Blettes Morbier Ananas au sirop	Velouté de légumes Endive gratinée au jambon/dinde Yaourt nature bio Salade de fruits frais	NOUVEL AN	Betteraves mimosa Saumon au beurre blanc Duo Breton Saint Paulin Flan pâtissier maison	Salade coleslaw Agneau aux légumes orientaux Semoule Comté Fruit de saison

Semaine du 6 janvier		au 10 janvier		
Salade de Pomme de terre Cordon bleu Gratin de chou fleur Yaourt nature Fruit de saison	Céleri rémoulade Poisson sauce ketchup Poelée du marché Vache qui rit Galette des rois	Taboulé Poitrine de veau farcie Petits pois carottes Battus nature Pomme au four	Potage Filet de poulet Basquaise Frites au four Camembert Fruit de saison	 Salade verte croûtons Œufs durs gratinés Epinards béchamel Buchette mélangé Roulé confiture

Semaine du 13 janvier au 17 janvier	
Salade coleslaw Roti de dindonneau au jus Purée de potiron Yaourt aromatisé Fruits au sirop	 Carottes râpées Quenelle nature sauce tomate Purée céleri à la crème Comté Tarte citron

Quelques changements peuvent intervenir dans la composition des menus

Produit local
Produit frais



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 20 janvier		au 24 janvier		
Taboulé	Chou rouge aux pommes	Accras de morue	Salade mâche dés de fromage et croûtons	MENU NOUVEL AN CHINOIS 2020
Filet de dindonneau	Boule de veau sauce champignons	Bœuf stroganoff	Parmentier	
Haricots beurre	Riz tomate	Poêlée de légumes	de Légumes	
Yaourt nature	Emmental	Morbier	Fromage blanc	
Fruit de saison	Liégeois	Salade de fruits	Fruits de saison	

Semaine du 27 janvier		au 31 janvier		
Carottes râpées	Salade mêlée et maïs	Salade de pâtes	Potage	Betteraves vinaigre de framboises
Spaghetti	Escalope de volaille viennoise	Blanquette de veau	Longe de porc /dinde rôti	Gratin de gnocchis
Bolognaise	Brocolis en gratin	Epinards	Pdt rissolées	à l'emmental
Fondu carré	Camembert	Buchette mélange	Yaourt nature	Brie
Compote	Chou vanille	Velouté fruit	Fruit de saison	Fruit de saison

Semaine du		du 3 au 7 février		
Céleri cocktail	Velouté de potiron	Chou blanc râpé	Macédoine	Salade de pomme de terre vinaigrette
Veau marengo	Cappelletti au fromage	Paleron sauce aux olives	Saucisse Montbéliarde	Colin meunière
Duo carottes chou fleur	Sauce tomate	Polenta	Coquillettes	Gratin de blettes et tomate
Carré frais	Emmental	Saint nectaire	Battus nature	Saint Paulin
Crepes au chocolat	Fruits de saison	Crème dessert	Fruits de saison	Liégeois

Semaine du		10 février		au 14 février
Betteraves sauce vinaigrette	Salade coleslaw	Potage	Carottes rapées	Salade de lentilles
Tarte aux poireaux	if aux champignons	Quenelle de Volaille	Cheesburger	Blanquette de Poisson au curry
Haricots verts	Jeunes carottes	Boullgour petits légumes	Frites au four	Duo breton
Coulommiers	Petits suisses	Rondele nature	Yaourt nature	Comté
Fruit de Saison	Beignet chocolat	Fruit de saison	Compote	Fruit de saison

