

# Le Morézien 1001 repas

OCTOBRE/NOVEMBRE/DECEMBRE 2019

Bon Appétit

Produit local

Produit frais



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Semaine du 28 octobre		au 1 Nov		
Carottes râpées	Taboulé	Salade Dubarry	Tomates basilic	FERIE
Boules de veau au cidre	Roti de porc aux herbes	Filet de dinde à l'estragon	Crêpe au fromage	
Pennes	Haricots plats persillés	Riz	Pdt rôties à l'ail	
Yaourt nature	Kiri	Petits suisses aromatisé	Comté	
Poires sauce miel	Fruit de saison	Salade de fruits frais	Liégeois chocolat	

Semaine du		4 au 8 Novembre		
Betteraves	Salade de tortis	Flan de Potiron	Pizza fromage	Carottes râpées
Tartiflette	Quenelles nature sauce tomate	Roti de dindonneau sauce à la carotte	Sauté de bœuf sauce barbecue	Filet de merlu crème d'asperge
savojarde	Carottes fraîches persillées	Purée de Patate douce et Pdt	Haricots verts	Polenta
Velouté nature	Coulommiers	Mamirolle	Battus nature	Vache qui rit
Fruit de saison	Fruit de saison	Cake à l'orange et pépites de chocolat	Fruit de saison	Compote

Semaine du 11 novembre		au 15-Nov		
	Cèleri rémoulade	Flamenkuche	Salade mêlée et mûche	Salade Coleslaw
	Paupiette de veau	Choucroute	Galette de boulgour	Feuilleté saumon
FERIE	Purée de pdt	Garnie	Petits pois au jus	Epinards béchamel croûtons
	Emmental	Yaourt aromatisé	Buchette mélangée	Tome blanche
	Fruit de saison	Salade de fruits frais	Ananas au sirop	Beignet

18 novembre		au 22 Novembre		
Salade de chou fleur	Haricots verts et maïs en vinaigrette	Chou rouge en salade	Potage de légumes	Rosette/roulade de volaille
Pané de blé emmental épinards	Saucisse Montbéliarde	Blanquette de veau à l'ancienne	Haut de cuisse de poulet rôti	Filet de Hoky sauce bisque
Coquillettes	Lentilles	Pomme vapeur	Carottes à la crème	Riz aux herbes
Comté	Yaourt nature	Babybel	Camembert	Yaourt Enil
Fruits de saison	Salade de fruits frais	Crème dessert	Tarte au flan	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



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Semaine du 25 novembre</b>		<b>au 29 novembre</b>		<b>DELIC MENU VERT</b>
Piémontaise Agneau sauce tomate Gratin de chou fleur Fromage blanc Fruit de saison	Salade Coleslaw Colin sauce aux petits légumes Macaronis Samos Compote " Bissardon"	Taboulé Longe de porc/dinde Haricots verts en piperade Yaourt bio Salade de fruits frais	Feuilleté fromage Bœuf strogonoff Ebly Montboissier Fruit de saison	Carottes/maïs Crousty fromage Poêlée du marché Polinois Brownies

<b>Semaine du 2 décembre</b>		<b>au 6 décembre</b>		
Quiche aux poireaux Cordon bleu de dinde Epinards Petits suisse aromatisés Fruit de saison	<b>DELIC MENU VERT</b> Achard de légumes Morbiflette "verte" Jurassienne Gouda Compote	Céleri rémoulade Ailes de poulet bbq Brocolis au jus Tartare ail et fines herbes Gâteau de semoule maison	Lentilles à la vinaigrette Paleron braisé aux poivrons Carottes fraîches à la crème Yaourt aux fruit Fruit de saison	Mêlée et croûtons Filet de poisson sauce agrumes Riz tomate Camembert Poire caramel

<b>Semaine du 9 décembre</b>		<b>au 13 décembre</b>		
Pâté croûte/mousse de canard Filet de poulet sauce comté Petits pois carottes Tome grise Fruit de saison	Chou blanc mimolette Chili con carne Riz Yaourt nature Cocktail de fruits au sirop	Crème de carottes Roti de veau au jus Boulgour Montboissier Clafoutis maison	<b>DELIC MENU VERT</b> Salade de Pates Nuggets de blé Haricots verts persillés Petits suisses Fruit de saison	Salade verte Filet de colin marinière Purée de pdt Emmental Compote

<b>du 16 décembre</b>		<b>au 20 décembre</b>		
Salade Florida (céleri ananas agrumes) Gnocchis gratinés aux 2 fromages Comté Fruit de saison	Carottes râpées ciboulette Steak haché sauce poivre Riz Yaourt aromatisé Fruit de saison	Salade de perles océane Aiguillettes de poulet Crousty Purée de potiron Fromage blanc Salade de fruits frais	Chou blanc maïs et chou chinois Sauté de veau sauce moutarde Petits pois Saint Paulin Abricots au sirop	<b>Menu de Noël 2019</b>

