

Le Morézien 1001 repas

SEPTEMBRE/OCTOBRE 2020 **Produit local**
Bon Appétit **Produit frais**



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Semaine du 1er au 4 septembre				
	Melon	Macédoine de légumes	Taboulé *	Salade de tomates vinaigrette
	Poisson pané	Jambon à la Dijonnaise / Dinde	Sauté de veau au paprika	Quenelles natures sauce Nantua
	Haricots verts persillés	Pomme de terre vapeur	Brocolis	Riz bio façon pilaf
	Yaourt nature bio	Emmental	Fromage frais nature sucré	Camembert
	Beignet au chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison

Semaine du 7 au 11 septembre		Semaine du 14 au 18 septembre		
Betteraves Rémoulade	Carottes râpées	Salade verte	Feuilleté fromage	Radis & beurre
Sauté de poulet sauce champignons	Cappelletti aux	Boulettes d'agneau au jus	Estouffade de bœuf à la Provençale	Filet de Colin à la crème & ciboulette
Pommes rissolées	5 fromages	Semoule	Chou-fleur persillé	Jeunes carottes
Comté	Yaourt aromatisé	Tomme blanche	Yaourt nature sucré	Saint-Paulin
Fruit de saison	Fruit de saison	Compote	Fruit de saison	Tarte au flan

Semaine du 21 au 25 septembre		Semaine du 14 au 18 septembre		
Salade de pommes de terre vinaigrette	Betteraves et maïs	Pizza au fromage	Concombre sauce au yaourt	Salade verte
Sauté de porc au curry	Filet de poisson meunière/citron	Haut de cuisse de poulet rôti	Galette de boulgour	Blanquette de dinde à l'ancienne
Dés de courgettes à la Sétoise	Petits pois & carottes	Haricots plats sautés	Coquillettes	Riz pilaf
Buchette aux laits mélangés	Velouté nature	Petits Suisses aromatisés	Coulommiers	Montboissier
Fruit de saison	Gâteau au chocolat maison	Fruit de saison	Cocktail de fruits au sirop	Crème dessert vanille

Semaine du 21 au 25 septembre		Semaine du 21 au 25 septembre		
Salade de haricots verts	Terrine de légumes	Céleri Rémoulade	Tarte aux poireaux	Chou-fleur en vinaigrette
Poêlée de pâtes à la minestrone de légumes (coco, carottes, céleri)	Steak haché	Aiguillette de poulet crousty	Sauté de veau aux oignons	Poisson aux agrumes
Fromage portion	Carottes persillées	Purée de pommes de terre	Courgettes à la Provençale	Epinards
Fruit de Saison	Camembert	Comté	Saint-Paulin	Yaourt nature sucré
	Fruit de saison	Crème dessert	Fruit de saison	Gâteau de semoule

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	VENREDI
Semaine du 28 septembre au 2 octobre				
Feuilleté fromage Filet de dindonneau au jus  Haricots verts persillés Brie Compote	Betteraves Vinaigrette Crêpes aux champignons Polenta Saint nectaire  F. de Saison	Radis & beurre Longe de porc sauce charcutière /Dinde  Ratatouille Bleu brique Tarte au citron	Carottes râpées Bœuf à la tomate  Tortis Fromage blanc  Fruit de saison	Macédoine et maïs Colin aux céréales Gratin de Pdt  Vache qui Rit  Fruit de saison

Semaine du 5 au 9 octobre			MENU VERT	
Tarte aux fromages Jambon braisé sauce Madère /Dinde Gratin de chou-fleur Saint-Paulin  Fruit de saison	 Salade verte  Hachis  Parmentier Camembert  Poire au sirop	 Céleri Rémoulade  Sauté de poulet chasseur Trio brocolis/panais /potiron Yaourt nature Eclair chocolat	Lentilles persillées Omelette sauce tomate Semoule Montboissier  Fruit de saison	Salade de blé Filet de poisson meunière Petits pois & carottes Velouté Fruix  Fruit de saison

Semaine du 12 au 16 octobre			Semaine du Goût	
Salade de pommes de terre & ciboulette Rôti de dinde sauce ciron Haricots beurre Velouté nature  Fruit de saison	 Crème de légumes  Sauté de bœuf sauce duxelles Pommes dauphines Comté  Fruit de saison	Carottes râpées à la coriandre Fish burger Frites au four Tomme  Pomme au sirop	Salade verte et endives Steak de veau sauce fromagère Duo de carottes Fromage blanc  Clafoutis maison	Terrine de campagne/Poisson Agneau à l'Orientale Poêlée du marché Brie  Fruit de saison

MENU VERT		Semaine du 19 au 23 octobre		Vacances scolaires	
Betteraves mayonnaise Crousty fromage Poêlée de mini-pennes aux légumes Kiri  Fruit de saison	 Crêpes à l'emmental Sauté de bœuf bourguignon  Carottes persillées Fromage blanc  Fruit de saison	 Potage Dubarry Longe de porc /Dinde rôtie  Haricots plats aux oignons  Comté Riz au lait	Salade de pâtes au surimi  Filet de poulet au jus Gratin de blettes Yaourt aromatisé  Fruit de saison	 Salade mêlée Hoky sauce petits légumes  Pommes parisiennes Edam Crème dessert	

