

Le Morézien 1001 repas

Avril / Mai 2021

Grands : 18 - 36 mois



Bon Appétit

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Semaine du 12 au 16 avril				
Poireaux vinaigrette	Taboulé	Chou rouge aux pommes	Salade mêlée	Betteraves vinaigrette
Hachis	Filet de poisson	Sauté de bœuf au bouillon	Haut de cuisse de poulet grillé	Cappelletis au fromage
Parmentier	Petits pois et carottes	Röstis de pommes de terre	Haricots plats aux oignons/ Semoule	Yaourt nature
Tomme blanche	Fromage blanc	Carré Fripons	Montboissier	Fruit de saison
Fruit de saison	Fruit de saison	Salade de fruits frais	Fruit de saison	Fruit de saison

Semaine du 17 au 23 avril				
Carottes râpées	Salade et croûtons	Radis beurre	Salade coleslaw	Macédoine vinaigrette
Steak haché à la tomate	Spaghetti sauce	Jambon braisé/Dinde aux herbes	Rôti de dinde au jus	Colin au court bouillon
Purée de potiron/PDT	Carbonara (lardons)	Flageolets	Semoule au beurre	Courgettes façon ratatouille
Petits suisses	Saint-Paulin	Battus nature	Coulommiers	Comté
Fruit de saison	Pomme au four	Fruit de saison	Fruit de saison	Gâteau roulé maison

Semaine du 26 au 30 avril				
Salade de pommes de terre vinaigrette	Tomates vinaigrette	Carottes râpées et maïs	Cèleri rémoulade	Salade verte
Galette de boulgour	Roti de veau au jus	Filet de volaille au jus	Colin au bouillon	Bœuf au jus
Haricots verts	Poêlée du marché	Pomme de terre rôties	Petits pois	Riz pilaf
Yaourt nature	Yaourt nature	Buche lait mélangé	Brie	Saint Nectaire
Fruit de saison	Fruit de saison	Compote	Salade de fruits frais	Fruit de saison

Semaine du 3 au 7 mai				
Salade de haricots verts	Salade d'ébly	Salade verte	Concombre au fromage blanc	Salade de chou blanc
Saumon vapeur	Jambon/Dinde au jus	Paleron braisé	Omelette coulis de tomate	Haut de cuisse de poulet
Mini-penne	Carottes persillées	Gratin dauphinois	Chou-fleur/PDT	Épinards/Riz
Battus aux fruits	Camembert	Comté	Tomme blanche	Yaourt nature bio
Fruit de saison	Fruit de saison	Compote	Fruits de saison	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.

Vert = Produits BIO



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 10 au 14 mai				
Macédoine Sauté de poulet au jus Ratatouille et pdt Petits suisses nature Fruit de saison	Salade de tomates Lieu nature bouillon aux petits légumes Ebly Brie Compote	Salade de pâtes Poitrine de veau au jus Haricots beurre Emmental Fruit de saison	FÉRIÉ	Vendredi de l'Ascension



Semaine du 17 au 21 mai				
Betteraves vinaigrette Steak haché Coquillettes Fromage blanc Fruit de saison	Tomates vinaigrette Filet de poulet au jus Carottes paysannes/ Semoule Yaourt nature Fruit de saison	Salade verte Colin nature Pomme vapeur Tomme blanche Salade de fruit frais	Concombre Longe de porc/Dinde aux herbes Courgettes poêlées Edam Cake nature maison	Carottes râpées Gnocchi à la sauce Tomate Montboissier Compote



Semaine du 24 au 28 mai				
FÉRIÉ	Macédoine et maïs Bœuf au jus Semoule au beurre Battus aux fruits Fruit de saison	Céleri fromage blanc Colin au bouillon Riz pilaf Comté Compote	Tomates basilic Œufs florentine Épinards/Pdt vapeur Mimolette Fruits de saison	Melon Saute de porc/Dinde au jus Pdt vapeur Vache qui rit bio Fruit de saison



Semaine du 31 mai au 4 juin				
Carottes râpées Saumon nature Duo de chou-fleur Yaourt bio nature Fruit de saison	Radis beurre Filet de lieu au bouillon Poêlée du marché Brie Gâteau au yaourt maison	Betteraves vinaigrette Veau au jus Polenta Saint nectaire Fruit de saison	Salade verte mêlée Coquillettes sauce Bolognaise Yaourt nature Fruits de saison	Chou blanc et courgettes râpées Quenelles de volailles sauce Duxelles Semoule Camembert Salade de fruit frais

