

Le Morézien 1001 repas

Juin / Juillet 2021

Bon Appétit

Produit local

Produit frais



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 7 au 11 juin			DELIC MENU VERT	
<p> Céleri rémoulade</p> <p> Sauté de bœuf aux épices</p> <p> Tortis</p> <p> Saint-nectaire</p> <p> Compote</p>	<p>Salade de riz/maïs/tomates</p> <p> Palette de porc/dinde sauce moutarde</p> <p> Gratin de chou-fleur</p> <p> Yaourt aromatisé</p> <p> Salade de fruits frais</p>	<p>Aspic macédoine/œuf</p> <p> Escalope de dinde, jus aux herbes</p> <p> Purée de pommes de terre</p> <p> Fromage blanc</p> <p> Coulis et biscuit</p>	<p> Chou blanc mimolette</p> <p> Cappelletti à la sauce tomate</p> <p> Tomme blanche</p> <p> Crème dessert</p>	<p> Melon</p> <p> Filet de colin au citron</p> <p> Courgettes et poivrons</p> <p> Camembert</p> <p> Roulé confiture maison</p>

Semaine du 14 au 18 juin			DELIC MENU VERT	
<p> Carottes râpées et raisins secs</p> <p> Haut de cuisse de poulet à l'orientale</p> <p> Semoule</p> <p> Mimolette</p> <p> Liégeois</p>	<p> Betteraves vinaigrette</p> <p> Cube de colin aux trois céréales</p> <p> Polenta</p> <p> Emmental</p> <p> Fruit de saison</p>	<p> Salade de pommes de terre au thon</p> <p> Emincé de veau à la crème</p> <p> Haricots verts</p> <p> Montboissier</p> <p> Fruit de saison</p>	<p> Pastèque</p> <p> Merguez grillées</p> <p> Gratin dauphinois</p> <p> Vache qui rit</p> <p> Compote</p>	<p> Concombres sauce fromage blanc</p> <p> Quenelle nature</p> <p> Poêlée du marché</p> <p> Saint-nectaire</p> <p> Cake au citron maison</p>

Semaine du 21 au 25 juin			DELIC MENU VERT	
<p> Tarte au fromage</p> <p> Filet de volaille sauce comté</p> <p> Petits pois et carottes</p> <p> Camembert</p> <p> Fruit de saison</p>	<p> Tomates basilic</p> <p> Lasagnes aux légumes</p> <p> Yaourt nature</p> <p> Poires pochées sauce caramel</p>	<p> Radis beurre</p> <p> Navarin d'agneau</p> <p> Flan de légumes</p> <p> Gouda</p> <p> Clafoutis maison</p>	<p> Lentilles en salade</p> <p> Filet de lieu sauce bisque</p> <p> Courgettes au curry</p> <p> Fromage blanc</p> <p> Fruit de saison</p>	<p> Melon</p> <p> Hachis parmentier</p> <p> Emmental</p> <p> Compote</p>

Semaine du 28 juin au 2 juillet			DELIC MENU VERT	
<p> Taboulé</p> <p> Poisson meunière</p> <p> Bouquet breton</p> <p> Comté</p> <p> Fruits de saison</p>	<p> Carottes râpées</p> <p> Veau aux olives</p> <p> Pommes de terre vapeur</p> <p> Tartare nature</p> <p> Flan caramel</p>	<p> Macédoine mayonnaise</p> <p> Haut de cuisse de poulet rôti</p> <p> Boullgour</p> <p> Yaourt aux fruits</p> <p> Fruit de saison</p>	<p> Ombres et tomates</p> <p> Longe de porc/dinde rôtie</p> <p> Ratatouille et riz</p> <p> Brie</p> <p> Cake chocolat maison</p>	<p> Betteraves</p> <p> Galette de boulgour crème de poivrons</p> <p> Pommes de terre paysannes</p> <p> Mimolette</p> <p> Fruit de saison</p>

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.

Produit local
Produit frais



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 5 au 9 juillet		VACANCES SCOLAIRES		
Pizza fromage	MARDI 6 JUILLET			
Filet de poulet sauce barbecue	Melon	Chips		
Haricots plats	Pan bagnat	Compote à boire		
Velouté nature	Comté/salade/tomate	Biscuit		
Fruit de saison	Oeufs durs	Barre céréales		

VACANCES SCOLAIRES Semaine du 12 au 16 juillet				

VACANCES SCOLAIRES Semaine du 19 au 23 juillet				

VACANCES SCOLAIRES Semaine du 26 au 30 juillet				



Menus équilibrés recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas et conformes au GEMRCN.