

NOM DE L'ETABLISSEMENT

mars-19

DEJEUNERS



Semaine du	4-mars	au	8-mars
SALADE COMPOSEE STEACK HACHE PUREE P DE TERRE PETITS SUISSES FRUIT	SALADE DE LENTILLES ROTI DE PORC BROCOLIS BRIE COMPOTE FRUITS ROUGES SANS		SALADE VERTE SPAGHETTIS BOLOGNAISE RAPE ECLAIR CHOCOLAT VELOUTE AUX FRUITS

Semaine du	11-mars	au	15-mars
MACÉDOINE AMBON BRAISÉ SAUCE MADERE POMMES SAUTEES CONTE POMME	SALADE DE RIZ PAVÉ DE POISSON BLANC MEUNIEURE HARICOTS VERTS FROMAGE BLANC KIWI		SALADE COMPOSEE ESCALOPE VIENNOISE ÉPINARDS BRIE ROULÉ CONFITURE BETTERAVES ROUGES JOTE DE BŒUF AUX PETITS COUDES RAYES MONTAGNARD ORANGE

Semaine du	18-mars	au	22-mars
TABOULÉ BOULETTE DE BŒUF AUX EPICES HARICOTS BEURRE CHICHETTE CHEVRE FRUIT	SALADE MELEE BLANQUETTE DE DINDE BOULGOUR YAOURT NATURE BIO COMPOTE POMMES		SALADES MELÉES CELERI CONCOMBRE FILET DE POISSON PANE PRINTANIERE DE LEGUMES NAVARIN D'AGNEAU FROMAGE TERROIR PUREE POTIRONS CAMEMBERT ANANAS CREME CARAMEL

Semaine du	25-mars	au	29-mars
RADIS & BEURRE PAUPIETTE DE VEAU RIZ PILAF REBLOCHON FERMIER VELOUTE AUX FRUITS	SALADE COLESLow SAUTÉ DE PORC AUX OLIVES HARICOTS VERTS TOMME DE SAVOIE BEIGNET AUX POMMES		SALADE VERTE CHIPOLATAS FRITES CONTE SAISONNIERE DE SAVOIE SALADE VERTE MINCE DE BŒUF AU PAPRIKA GRATIN DE CHOU FLEUR PLATEAU DE FROMAGE MOUSSE AU CHOCOLAT



Menus équilibrés recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas et conformes au GEMRCN. Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements