

NOM DE L'ETABLISSEMENT

août-19

DEJEUNERS



Semaine du	2-sept.	au	6-sept.	
<p>SALADE DE MAIS TOMATES STEAK HACHÉ AU POIVRE PUREE P DE TERRE REBLOCHON FERMIER COMPOTE DE FRUITS</p>	<p>TABOULE ESCALOPE DE VOLAILLE HARICOTS VERTS PERSILLÉS BRIE VELOUTE AUX FRUITS</p>		<p>RADIS BEURRE AUTÉ DE PORC AUX OLIVES PENNE RIGATE FROMAGE A LA COUPE TARTE AUX POMMES</p>	<p>PASTEQUE FILET DE POISSON MEUNIÈRE BROCOLIS AU BEURRE P VAPEUR COMTÉ CLAFOUTIS AUX CERISES</p>

Semaine du	9-sept.	au	13-sept.	
<p>CONCOMBRE A LA CIBOULETTE PALETTE A LA DIABLE PETIT POIS BUCHETTE DE CHEVRE LIEGEOIS AU CHOCOLAT</p>	<p>PIZZA MINCÉ DE BŒUF AUX POIVRONS HARICOTS PLATS FROMAGE DE TERROIR PASTEQUE</p>		<p>TOMATES & MOZZA PILON DE POULET MARINÉ AU RATATOUILLE P VAPEUR FROMAGE BLANC BATTU GATEAU ROULE</p>	<p>SALADE VERTE GRATIN DE POISSON RIZ SAFRANÉ FROMAGE FRAIS PECHE</p>

Semaine du	16-sept.	au	20-sept.	
<p>MELON BOULETTES VEGETALE FARFALLES CONTE GLACE</p>	<p>DUO DE TOMATE & CONCOMBRE EMINCE DE VOLAILLE PUREE P DE TERRE FROMAGE DES BORNES TARTE AUX POMMES</p>		<p>CHOU FLEUR A LA GREQUE TAJINE DE POULET EPINARDS A LA CREME FROMAGE BLANC BEIGNET FRAMBOISE</p>	<p>TERRINE DE CAMPAGNE FILET DE COLIN A L'OSEILLE POELÉE DE COURGETTES & RIZ TOMME DE SAVOIE FRUITS DE SAISON</p>

Semaine du	23-sept.	au	27-sept.	
<p>SALADE VERTE AUX LARDONS STEAK HACHÉ MARCHAND DE VIN CEREALES GOURMANDES FROMAGE A LA COUPE COMPOTE POMME SANS SUCRE</p>	<p>SALADE DE RIZ FILET DE COLIN PANE CHOU FLEUR BRAISÉ SAOURT NATURE SUCRE POIRE</p>		<p>MORTADELLE ESCALOPE DE VOLAILLE AUX GRATIN DE COURGE COULOMMIER VELOUTE AUX FRUITS</p>	<p>MACEDOINE DE LEGUMES FILET DE LIEU CREME CITRON FRITES FROMAGE TERROIR RAISIN</p>



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