

Le Morézien 1001 repas

Février /mars/avril

Bon Appétit

Repas Végétarien



LUNDI MARDI MERCREDI JEUDI VENDREDI

Semaine du 11 février

au 15 février

Betteraves remoulade à l'ancienne	Taboulé	Carottes maïs	Potage	Piémontaise
Poisson pané et citron	Steak haché au jus	Aiguillettes de poulet crousty	Morbiflette	Sauté de volaille au curry
Brocolis en gratin	Haricots beurre persillés	Epinards à la crème	Comtoise	Jardinière de légumes
Petits fripons	Velouté fruit	Saint nectaire	Petits suisse	Mimolette
Ananas au sirop	Fruit de saison	Beignet chocolat	Fruit de saison	Compote

Semaine du 18 février

au 22 février

Vacances de février

Feuilleté fromage	Cèleri rémoulade	Macédoine vinaigrette	Salade de perles océane	Salade coleslaw
Roti de dinde farci	Spaghetti sauce	Navarin d'agneau à la marocaine	Longe de porc /dinde au miel	Filet de lieu frais crème de citron
Purée de carotte	au Saumon	Semoule	Chou fleur persillé	Duo haricots et pdt
Morbier	Vache qui rit	Brie	Fromage blanc	Saint Paulin
Fruit de saison	Compote	Fruit de saison	Cocktail de fruits au sirop	Roulé confiture


Semaine du 25 février

au 1 mars

Velouté de légumes	Salade verte	Taboulé	Carottes râpées	Betteraves et cœur de palmier
Nuggets de poulet	Saucisse fumée	Blanquette de poisson	Paleron provençale	Sauté de porc /dinde sauce estragon
Purée de pdt	Lentilles aux petits légumes	Haricots plats persillés	Tagliatelles	Pdt parisienne
Yaourt nature	Carré frais	Tomme blanche	Yaourt aromatisé	Comté
Fruit de saison	Tarte citron	Salade de fruits frais	Pêche au sirop	Fruit de saison

Semaine du 4 mars

au 8 mars

Chou blanc mimolette	Salade mêlée cubes fromage et croûtons	 Cèleri rémoulade	Potage	Quiche lorraine/fromage
Quenelles nature sauce tomate	Jambon /dinde sauce moutarde	Boules de bœuf sauce provençale	Haut de cuisse de poulet grillé	Filet de colin meunière
Boulgour	Petits pois	Riz	Chou fleur persillé au jus	Epinards crème
Brie	Battus aux fruits	Yaourt nature	Mimolette	Saint nectaire
Compote	Biscuit	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison



Quelques changements peuvent intervenir dans la composition des menus



Bon Appétit



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
11 mars		au 15 mars		
Salade Haricots verts Croustillant fromage Riz à la julienne de légumes Kiri au chèvre doux Fruit de saison	Salade mêlée et mâche Filet de poulet à la crème Tortis Comté Compote	Radis beurre Sauté de porc/dinde vigneronne Purée de céleri et pommes Yaourt nature Poires au miel et 4 épices	Macédoine rémoulade Cordon bleu Gratin dauphinois Yaourt aux fruits Fruit de saison	Feuilleté viande/fromage Paleron en Pot au feu légumes Tomme grise Flan caramel

Semaine du 18 mars		au 22 mars		
Carottes râpées	Quiche au fromage	Céleri cocktail	Betterave maïs	Salade Dubarry
Jambon/dinde sauce barbecue	Nuggets de poisson	Paella au	Blanquette de veau à l'ancienne	Spaghettis
Pdt rissolées	Jeunes carottes	Poulet	Haricots verts	Bolognaise
Camembert	Petits suisses aromatisés	Morbier	Rondelé	Fromage blanc
Compote	Fruit de saison	Crème dessert	Tarte	Cocktail de fruits au sirop

Semaine du 25 mars		au 29 mars		
Radis beurre	Trio de râpés	Salade bergère (Pdt)	Salade endives noix et croûtons	Feuilleté fromage
Steak haché sauce échalote	Quenelles de brochet sauce bisque	Crêpe aux champignons	Paleron paprika	Chipolatas /dinde
Gratin de blettes	Riz tomate	Epinards à la crème	Coquillettes	Chou fleur et brocolis au jus
Battus aux fruits	Gouda	Comté	Velouté nature	Tomme
Beignet framboise	Fruit de saison	Flan caramel	Fruit de saison	Fruit de saison

Semaine du 1 avril		au 5 avril		
Salade Dubarry	Céleri rémoulade	Macédoine vinaigrette	Chou blanc mimolette	Carottes râpées
Escalope viennoise	Palette à la diable	Filet de colin bordelaise	Blanquette de dinde à l'ancienne	Pâtes
Purée de carottes et potiron	Haricots beurre	Poêlée de légumes	Boullgour	Bolognaise
Crème dessert	Petits suisse	Kiri	Camembert	Carré frais
Biscuit	Fruit de saison	Eclair vanille	Compote	Fruit de saison



Quelques changements peuvent intervenir dans la composition des menus

