

Le Morézien 1001 repas

Septembre/Octobre 2018

Bon Appétit



LUNDI MARDI MERCREDI JEUDI VENDREDI

Semaine du 27 Aout

au 31 Aout

Vacances D'été

Pastèque	Feuilleté fromage	Betteraves persillées	Cèleri remoulade à l'ancienne	Tomates au basilic
Roti de dinde aux petits légumes	Colin meunière	Sauté de veau marengo	Escalope de Porc /dinde au romarin	Hamburger
Pomme rissolées	Jardinière de légumes	Boulgour	Courgettes sautées au beurre	Frites
Carré frais	Comté	Yaourt aromatisé	Morbier	Fromage blanc
Pomme au four	Fruit de saison	Fruit de saison	Clafoutis maison	au coulis /biscuit sec

Semaine du 3 septembre

au 7 Septembre

Melon	Piémontaise	Quiche lorraine	Macédoine de légumes	Salade verte
Quenelles nature sauce duxelles	Palette de porc/dince	Colin aux câpres	Steak haché sauce au poivre	Ailes de Poulet rôti tex mex
Riz créole	Brocolis aux amandes	Purée de carottes	Gratin dauphinois	Haricots beurre
Kiri	Petits suisse aromatisé	Velouté nature	Camembert	Saint Paulin
Compote	Fruit de saison	Fruit de saison	Flan caramel	Cake Maison

Semaine du 10 septembre

au 14 septembre

Carottes râpées	Betteraves et maïs	Salade de pâtes au surimi	Concombre ciboulette	Pastèque
Boules de veau sauce tomate	Paleron bœuf au paprika	Sauté de poulet chasseur	Nuggets de poisson	Jambon /dinde sauce Piperade
Ebly au beurre	Purée de Pomme de terre	Haricots plats	Jeunes carottes à la crème	Polenta crémeuse
Emmental	Battus aux fruits	Liégeois chocolat	Saint nectaire	Edam
Poires au sirop	Fruit de saison	Fruit de saison	Roulé confiture	Crème dessert vanille

Semaine du 17 septembre

au 21 Septembre

Salade de haricots verts	Cèleri rémoulade	Tomates Persillées	Salade verte et maïs	Salade de lentilles
Lasagnes	Sauté de porc/dinde à la dijonnaise	Lieu frais sauce oseille	Blanquette de dinde à l'ancienne	Longe de porc /dinde rôtie
Bolognaise	Pdt rissolées	Gratin de chou fleur	Boulgour	Poelée de légumes
Morbier	Comté	Yaourt aromatisé	Tomme blanche	Fromage blanc
Fruit de saison	Gâteau de semoule	Fruit de saison	Flan caramel	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

Bon Appétit



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 24 septembre au 28 Septembre				
Le dernier melon	Macédoine mayonnaise	Salade d'Ebly	Terrine de légumes /mayonnaise	Concombres et tomates
Filet de dindonneau au jus	Poitrine de veau farcie	Sauté de bœuf sauce charcutière	Blanquette de poissons	Knack de volaille
Ratatouille fraiche/riz	Haricots verts à la persillade	Poêlée de légumes	Purée de pommes de terre	Gratin de tortis
Saint nectaire	Buchette mélangée	Yaourt nature	Camembert	Samos
Muffins maison	Fruit de saison	Salade de fruits frais	Fruit de saison	Compote

Semaine du 1 octobre au 5 Octobre				
Taboulé	Radis beurre	Pate en croute	Salade verte mixte	Salade Russe (Pdt ,betterave, carottes)
Jambon /dinde braisé	Filet de colin meunière	Sauté de veau aux champignons	Spaghetti à la	Filet de poulet à la crème comté
Duo Chou fleur et Romanesco	Gratin de potiron	Petits pois carottes	Bolognaise	Epinards
Petits suisses aromatisés	Comté	Brie	Velouté nature	Tomme grise
Fruit de saison	Crème dessert	Fruit de saison	Ananas au sirop	Fruit de saison

Semaine du 8 octobre au 12 octobre		Semaine du Gout	2018
Achard de légumes au thon	Crêpe au fromage	Coquille de poisson sauce Aurore	Accras de morue
Boules de poulet basquaise	Omelette couillis de tomate	Sauté de dinde sauce Normande	Poisson au curry
Ratatouille	Pennes aux légumes	Haricots verts	Riz créole
Crème de brebis	Fromage blanc vanille	Camembert	Yaourt nature
Gâteau basque	Salade de fruits au sirop	Tarte normande aux pommes	Ananas frais

Semaine du 15 octobre au 19 Octobre			
Salade de boulgour océan	Salade mêlée	Tarte au fromage	Tomates échalotes
Emincé de dinde au poivrons	Hoky sauce petits légumes	Escalope de porc /dinde grillée	Bœuf bourguignon
Gratin de Blettes	Pommes Parisienne	Haricots verts	Coquillettes
Yaourt aromatisé	Edam	Morbier	Yaourt nature
Fruit de saison	Crème Dessert	Fruit de saison	Compote
			Salade Piémontaise
			Filet de poulet crème de comté
			Chou-fleur
			Coulommiers
			Pêche au sirop



Quelques changements peuvent intervenir dans la composition des menus

