

Le Morézien 1001 repas

Février / mars / avril 2020

Bon Appétit

Produit local

Produit frais



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 17 février		au 21 février		
Betteraves rémoulade à l'ancienne Poisson pané et citron Brocolis en gratin Petits fripons Donuts	Taboulé Steak haché au jus Haricots beurre persillés Velouté fruit Fruit de saison	Carottes maïs Aiguillettes de poulet Crousty Epinards à la crème Saint nectaire Pêche au sirop	Macédoine Pomme de terre au trois fromages Petits suisse aromatisés Fruit de saison	Chou blanc mimolette Sauté de volaille à l'estragon Poêlée du marché Comté Pomme au four sauce caramel

Semaine du 24 février		au 28 février		
Piémontaise Roti de veau farci Purée de carotte et potiron Montboissier Fruit de saison	Céleri rémoulade Spaghetti sauce Bolognaise Fromage blanc Coulis Framboise	Salade Sombréro Sauté d'agneau aux épices Semoule Brie Salade de fruits frais	Salade de tortis Longe de porc /dinde au miel Chou fleur en gratin Vache qui rit Compote	Salade coleslaw Filet de lieu aux capres Haricots verts persillés Saint Paulin Roulé confiture

Semaine du 2 mars		au 6 mars		
Velouté de carottes Escalope viennoise Gratin dauphinois Yaourt nature Fruit de saison	Chou blanc au comté et noix Jambon grill braisé Haricots plats aux oignons Samos Tarte citron	Pizza Blanquette de poisson Carottes fraîches persillées Comté Ile flottante	Betteraves mimosa Sauté de porc /dinde sauce estragon Purée pdt céleri Yaourt aromatisé Fruit de saison	Salade Verte Cheeseburger Frites au four Tomme blanche Cocktail de fruits au sirop

9 mars		au 13 mars		
Céleri rémoulade Quenelles nature crème de tomates Boulgour Brie Fruit de saison	Salade verte et endives Jambon /dinde sauce madère Pdt rissolées Saint Paulin Compote	Céleri rémoulade Sauté de bœuf sauce Basquaise Chou fleur au beurre Velouté nature Beignet au chocolat	Macédoine et maïs Haut de cuisse de poulet rôti Purée de Pomme de terre Edam Fruit de saison	Œuf en gelée Filet de colin meunière Epinards crème Battus aux fruits Fruit de saison

Quelques changements peuvent intervenir dans la composition des menus

Produit local
Produit frais



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DELIC MENU VERT	16 mars	au 20 mars		
Salade Haricots beurre	Chou blanc mimolette	Salade de Lentilles	Salade de chou fleur	Céleri sauce cocktail
Croustillant fromage	Filet de poulet sauce tomate	Fmincé de porc/dinde vigneronne	Paupiette de veau sauce estragon	Bœuf bourguignon
Riz à la julienne de légumes	Gratin de Pomme de terre	Poêlée aux brocolis et champignons	Carottes persillées	Tortis
Yaourt nature	Comté	Samos	Yaourt aromatisé	Tomme grise
Fruit de saison	Compote	Flan caramel	Tarte Chocolat	Fruit de saison

Semaine du 23 mars		au 27 mars		DELIC MENU VERT
Carottes râpées	Feuilleté fromage	Radis beurre	Salade verte	Betteraves maïs
Jambon/dinde sauce barbecue	Nuggets de poisson	Poulet au citron et coriandre	Lasagne aux légumes	Blanquette de veau à l'ancienne
Pdt rissolées	Blettes à la tomate	Riz Pilaf	Fromage blanc battu	Haricots verts
Camembert	Petits suisses aromatisés	Montboissier	Poire au sirop	Rondelé
Compote	Fruit de saison	Crème dessert		Eclair Vanille

Semaine du 30 mars		au 3 avril		
Salade coleslaw	Poireaux et Pomme de terre vinaigrette	Rosette /volaille cornichons	Pizza au fromage	Salade verte et endives
Boule au poulet sauce échalote	Crêpe aux champignons	Quenelles de brochet	Longe de porc /dinde rôtie au jus	Bœuf paprika
Petits pois et carottes	Epinards à la crème	Cœur de blé	Chou fleur et brocolis	Coquillettes
Battus aux fruits	Yaourt ENIL	Comté	Tomme grise	Buche mélangé
Donuts	Fruit de saison	Flan caramel	Fruit de saison	Fruit de saison

Semaine du 6 avril		au 10 avril		
Macédoine mayonnaise	Céleri rémoulade	Betteraves vinaigrette	Chou blanc mimolette	Carottes râpées
Cordon bleu	Filet de colin sauce crevette	Palette à la diable	Blanquette de volaille	Galette de boulgour à l'orientale
Gratin de carottes et potiron	Haricots verts	Purée de pomme de terre	Polenta	Petits pois au jus
Crème dessert	Petits fripons	Yaourt bio nature	Camembert	Polinois
Biscuit	Gâteau de semoule	Fruit de Saison	Compote	Fruit de saison



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