

Le Morézien 1001 repas

Décembre/janvier/février
Bon Appétit

Produit local
Produit frais



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 23 décembre		au 27 décembre		
Feuilleté au fromage Boule de boeuf aux oignons Poireaux et pomme de terre à la crème Samos Compote	Chou rouge aux pommes Filet de hoki crème ciboulette Ebly aux légumes Yaourt aromatisé Fruits de saison	NOEL	Salade mêlée Escalope viennoise Haricots plats aux champignons Gouda Crème dessert	Céleri rémoulade Roti de porc aux poivrons Epinards Fromage blanc Coulis/biscuit

Semaine du 30 décembre		au 3 Janvier 2020		
Salade Marco Polo Haut de cuisse de poulet grillé Gratin de Blettes Morbier Ananas au sirop	Velouté de légumes Endive gratinée au jambon/dinde Yaourt nature bio Salade de fruits frais	NOUVEL AN	Betteraves mimosa Saumon au beurre blanc Duo Breton Saint Paulin Flan pâtissier maison	Salade coleshaw Agneau aux légumes orientaux Semoule Comté Fruit de saison

Semaine du 6 janvier		au 10 janvier		
Betteraves et maïs Cordon bleu Poelée du marché Yaourt nature Fruit de saison	Céleri rémoulade Jambon sauce ketchup Gratin de chou fleur Vache qui rit Galette des rois	Taboulé Poitrine de veau farcie Petits pois carottes Battus nature Pomme au four	Potage Filet de poulet Basquaise Frites au four Camembert Fruit de saison	Salade verte croûtons Œufs durs gratinés Epinards béchamel Buchette mélangé Roulé confiture

Semaine du 13 janvier		au 17/01/2020		
Salade coleshaw Roti de dindonneau au jus Purée de potiron Yaourt aromatisé Fruits au sirop	Carottes râpées Quenelle nature sauce tomate Purée céleri à la crème Comté Tarte citron	Céleri sauce cocktail Os de bœuf paprika Coquillettes Carré frais Bio Compote	Composé de chou chinois Sauté de volaille au jus Boulgour au fromage Tomme blanche Crème dessert	Potage parmentier Filet de lieu petits légumes Carottes persillées Petits suisses Fruit de saison

Quelques changements peuvent intervenir dans la composition des menus

Produit local
Produit frais



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 20 janvier		au 24 Janvier		MENU NOUVEL AN CHINOIS 2020
Taboulé	Chou rouge aux pommes	Accras de morue	Salade mâche dés de fromage et croûtons	
Filet de dindonneau	Boule de veau sauce champignons	Bœuf stroganoff	Parmentier	
Haricots beurre	Riz tomate	Poêlée de légumes	de Légumes	
Yaourt nature	Emmental	Morbier	Fromage blanc bio	
Fruit de saison	Liégeois	Salade de fruits	Fruits de saison	

Semaine du 27 janvier		au 31 Janvier			
Carottes râpées	Salade mêlée et maïs	Salade de pâtes	Potage		Betteraves vinaigre de framboises
Spaghetti	Escalope de volaille viennoise	Blanquette de veau	Longe de porc /dinde rôtie		Gratin de gnocchis
Bolognaise	Brocolis en gratin	Epinards	Pdt rissolées		à l'emmental
Fondue carré	Camembert	Buchette mélange	Yaourt nature		Brie
Compote	Chou vanille	Velouté fruit	Fruit de saison	Fruit de saison	

Semaine du 3 au 7 Février				
Céleri cocktail	Velouté de potiron	Chou blanc râpé	Macédoine	Salade de pomme de terre vinaigrette
Veau marengo	Cappelletti au fromage	Paleron sauce aux olives	Saucisse Montbéliarde	Colin meunière
Duo carottes chou fleur	Sauce tomate	Polenta	Coquillettes	Gratin de blettes et tomate
Carré frais	Emmental	Saint nectaire	Battus nature	Saint Paulin
Crepes au chocolat	Fruits de saison	Crème dessert	Fruits de saison	Liégeois

10 février		au 14 Février		
Betteraves sauce vinaigrette	Salade coleslaw	Potage	Carottes râpées	Salade de lentilles
Tarte aux poireaux	Œuf aux champignons	Quenelle de Volaille	Cheesburger	Blanquette de Poisson au curry
Haricots verts	Jeunes carottes	Bouillabaisse petits légumes	Frites au four	Duo breton
Coulommiers	Petits suisses	Rondele nature	Yaourt nature	Comté
Fruit de Saison	Beignet chocolat	Fruit de saison	Compote	Fruit de saison

