

# Le Morézien 1001 repas

Décembre/janvier/février

Bon Appétit



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Semaine du 17 décembre</b>		<b>au 21 décembre</b>		
Tarte au fromage	Chou rouge aux pommes	Céleri rémoulade	Salade mêlée	<b>REPAS DE FIN D'ANNEE</b>
Steak haché aux oignons	Filet de hoki crème ciboulette	Roti de porc aux poivrons	Escalope viennoise	
Gratin poireaux pdt	Ebly aux légumes	Epinards	Haricots plats aux champignons	
Samos	Yaourt aromatisé	Fromage blanc	Gouda	
Compote	Fruits de saison	Coulis/biscuit	Crème dessert	

<b>Semaine du 24 décembre</b>		<b>au 28 décembre</b>		<b>Vacances d'hiver</b>
Salade de perlines	<b>NOEL</b>	Velouté de légumes	Salade coleslaw	Betteraves mimosa
Haut de cuisse de poulet grillé		Endive gratinée au jambon/dinde	Saumon au beurre blanc	Agneau aux légumes orientaux
Gratin de salsifis		Yaourt fruits bio	Duo Breton	Semoule
Morbier		Salade de fruits frais	Saint Paulin	Comté
Ananas au sirop			Flan pâtissier maison	Fruit de saison

<b>Semaine du 31 janvier</b>		<b>au 4 janvier</b>		<b>Vacances d'hiver</b>
Carottes/céleri râpé	<b>NOUVEL AN</b>	Taboulé	Potage	Salade verte croûtons
Filet de poulet au jus		Poitrine de veau farcie	Knack de volaille	Merlu sauce bordelaise
Purée de potiron		Petits pois aux oignons	Coco blancs à la tomate	Haricots verts à l'échalotte
Yaourt aromatisé		Yaourt nature	Camembert	Bleu buche
Fruits au sirop		Pomme au four	Fruit de saison	Roulé confiture

**BONNE ANNEE 2019**

<b>Semaine du 7 janvier</b>		<b>au 11/01/19</b>		
Salade de Pomme de terre	Carottes râpées	 Betteraves et maïs	Composé de chou chinois	Potage parmentier
Cordon bleu	Jambon braisé/dinde	 Cotes de bœuf paprika	Sauté de volaille au jus	Filet de lieu petits légumes
Gratin de chou fleur	Purée céleri à la crème	 Coquillettes	Boullgour en risotto	Carottes persillées
Yaourt nature	Comté	 Carré frais	Tomme blanche	Petits suisses
Fruit de saison	Galette des rois	 Compote	Crème dessert	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 14 janvier		Semaine du 18 Janvier		
Taboulé	Chou rouge aux pommes	Accras de morue	Salade mâche dés de fromage et croûtons	Salade de Lentilles
Filets de poulet	Sauté de porc /dinde à l'estragon	Bœuf stroganoff	Parmentier	Boule de veau sauce champignons
Purée de courge	Riz tomate	Poêlée de légumes	de poisson	Haricots beurre
Yaourt nature	Emmental	Morbier	Fromage blanc	Tomme grise
Fruit de saison	Liégeois	Salade de fruits	Fruits de saison	Chou vanille

Semaine du 21 janvier		Semaine du 25 Janvier		
Carottes râpées	Potage	Salade mêlée et maïs	Composé de chou chinois	Betteraves vinaigre de framboises
Filet de colin sauce tomate	Escalope de volaille viennoise	Blanquette de veau	Longe de porc /dinde rôti	Steak haché sauce Moutarde
Boullgour	Brocolis en gratin	Pdt rissolées	Epinards	Tortis
Fondu carré	Camembert	Buchette mélange	Yaourt nature	Brie
Compote	Fruit de saison	Velouté fruit	Tarte	Fruit de saison

Semaine du 28 janvier		Semaine du 1 Février		Chandeleur
Céleri cocktail	Salade de Pomme de terre vinaigrette	Chou blanc râpé	Macédoine	Velouté de potiron
Veau marengo	Filet de dinde au jus	Boule de bœuf sauce napolitaine	Diots de Savoie	Colin meunière
Pommes parisiennes	Petits pois carottes	Polenta	Gratin de crozets	Haricots beurre à la tomate
Carré frais	Emmental	Saint nectaire	Coulommiers	Saint Paulin
Compote	Fruits de saison	Crème dessert	Fruits de saison	Crêpes au chocolat

Semaine du 4 février		Semaine du 8 Février		
Quiche lorraine /fromage	<b>MENU</b>  <b>NOUVEL AN</b>  <b>CHINOIS 2019</b>	Potage	Carottes râpées/céleri	Poireaux vinaigrette
Bœuf aux champignons		Quenelle de brochet	Pâtes	Poisson au curry
Jeunes carottes		Boullgour petits légumes	Bolognaise	Duo breton
Velouté fruit		Rondele nature	Yaourt nature	Comté
Fruit de saison		Fruit de saison	Fruits de saison	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