

# Le Morézien 1001 repas

Septembre/Octobre 2017






Bon Appétit



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Semaine du 28 Aout</b>		<b>au 1 Septembre</b>		<b>Vacances D'été</b>
Pastèque	Feuilleté fromage	Betteraves persillées	Salade de céleri au surimi et agrumes	Tomates au basilic
Roti de dinde au curry	Colin meunière	Sauté de veau marengo	Escalope de Poc /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

<b>Semaine du 4 septembre</b>		<b>au 8 Septembre</b>		
Melon	Salade de riz niçoise	Pizza au fromage	Macédoine de légumes	Salade verte
Quenelles nature sauce duxelles	Palette de Porc/Dinde	Colin aux câpres	Steak haché sauce bourguignonne	Ailes de Poulet rôti tex mex
Riz Créole	Trio de choux	Purée de carottes	Pommes de terre persillées	Haricots beurre
Kiri	Petits suisses aromatisé	Yaourt nature	Camembert	Saint Paulin
Compote	Fruit de saison	Fruit de saison	Flan caramel	Cake Maison

<b>Semaine du 11 septembre</b>		<b>au 15 septembre</b>		
Carottes râpées	Betteraves et maïs	Salade de pâtes aux crevettes	Concombre ciboulette	Pastèque
Veau sauce tomate	Bœuf au paprika	Sauté de poulet chasseur	Nuggets de poisson	Jambon /dinde sauce Piperade
Blé au beurre	Purée de Pomme de terre	Haricots plats	Jeunes carottes à la crème	Polenta crémeuse
Emmental	Battus nature	Yaourt à boire	Grimont	Edam
Poires au sirop	Fruit de saison	Fruit de saison	Roulé confiture	Danette liégeoise

<b>Semaine du 18 septembre</b>		<b>au 22 Septembre</b>		
Salade de haricots verts	 Cèleri rémoulade	Tomates aux olives vertes	Salade verte et maïs	Salade de lentilles
Emincé de bœuf dijonnais	 uté de porc/dinde à la tomate	Lieu sauce oseille	Blanquette de dinde à l'ancienne	Longe de porc /dinde rôtie
Semoule couscous	 Coquillettes	Gratin de chou fleur	Riz pilaf	Brunoise de légumes
Morbier	 Comté	Yaourt Enil Poligny	Tomme blanche	Fromage blanc
Fruit de saison	 Crème dessert	Tarte aux pommes	Yaourt aromatisé	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

oct-17



LUNDI MARDI MERCREDI JEUDI VENDREDI

Semaine du 25 septembre		au 29 Septembre		
Le dernier melon	Macédoine mayonnaise	Salade d'Ebly	Terrine de légumes	Concombres et tomates
Filet de dindonneau au jus	Poitrine de veau	Sauté de bœuf sauce charcutière	Duo de Poisson sauce curry	Knack de volaille
Ratatouille fraîche	Haricots verts à la persillade	Poêlée de légumes	Purée de pommes de terre	Tortis au beurre
Saint nectaire	Buchette mélangée	Yaourt nature	Camembert	Samos
Muffins maison	Fruit de saison	Salade de fruits frais	Fruit de saison	Compote

Semaine du 2 octobre		au 6 Octobre		
Taboulé	Radis beurre	Pate en croute	Salade verte mixte	Salade Russe (Pdt ,betterave, mais )
Jambon /dinde braisé	Filet de colin meunière	Sauté de veau aux champignons	Spaghetti à la	Filet de poulet à la crème
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	Gâteau de semoule	Fruit de saison	Ananas au sirop	Fruit de saison

Semaine du 9 octobre		au 13 octobre		Semaine du Gout 2017
Cèleri aux pommes	Salade et chicon	Potage de Savoie	Accras de morue	Chou blanc/carottes/h, verts
Sauté de Poulet au cidre	Fricadelle sauce tomate	Tartiflette	Wok de	Hachis parmentier
Duo Pommes de terre /pommes	Frites	Savoyarde	Poisson	de volaille
Chèvre	Camembert	Fromage blanc /coulis de Myrtille	Petits fripons	Yaourt à boire
Chausson aux pommes	Crème dessert spéculos	Biscuit sec	Beignet	Cocktail de fruits au sirop

Semaine du 16 octobre		au 20 Octobre		
Salade de tortis couleur	Tomates à l'échalotte	Pizza	Salade mêlée	Salade Piémontaise Filet de poulet basquaise Chou-fleur Coulommiers Compote
Emincé de dinde au poivrons	Hoky sauce petits légumes	Echine 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	Pêche au sirop	



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