

Le Morézien 1001 repas

Avril / Mai

Bon Appétit




LUNDI MARDI MERCREDI JEUDI VENDREDI

Semaine du 8 avril		au 12 avril		
Pamplemousse	Taboulé	Chou rouge aux pommes	Salade mêlée	Œuf mayonnaise
Paupiette de veau champignons	Longe de porc /dinde comtois	Sauté de bœuf aux épices	Haut de cuisse de poulet grillé	Filet de lieu sauce aneth
Blé en risotto	Petits pois carottes	Pdt rissolées	Haricots plats aux oignons	Polenta
Coulommiers	Fromage blanc	Yaourt aromatisé	Morbier	Vache qui rit
Ananas au sirop	Fruit de saison	Salade de fruits frais	Donuts chocolat	Fruit de saison

Semaine du 15 avril		au 19 avril		Menu de Paques
Pizza fromage	Salade et croûtons	Betteraves mimosa	Salade coleslaw	Macédoine rémoulade
Fricadelle de bœuf à la tomate	Lasagne de	Jambon braisé aux herbes	Roti de dindonneau curry	Dos de colin sauce beurre d'orange
Gratin de potiron	Poisson	Flageolets	Semoule au beurre	Courgettes poêlées
Yaourt vanille	Saint Paulin	Battus nature	Camembert	Comté
Fruit de saison	Pomme au four	Fruit de saison	Fruit de saison	Cloche chocolat

Semaine du 22 avril		au 26 avril		
	Radis beurre	Céleri rémoulade	Rosette/roulade de volaille	Carottes râpées et maïs
	Chili con carne	Cappelletis aux 5 fromages	Blanquette de poissons	Lamelle de volaille façon kebab
FERIE	Riz pilaf	et son coulis de tomate	Haricots beurre	Frites au four
	Saint Nectaire	Yaourt aux fruits	Petits suisse	Buche mélangée
	Liégeois	Salade de fruits frais	Fruit de saison	Compote

Semaine du 29 avril		au 3mai		
Salade de haricots verts	Salade de choux/ comté		Salade de riz océan bio	Salade /Endives noix
Colin aux trois céréales	Jambon sauce madère	FERIE	Omelette bio coulis tomate	Roti de dinde aux herbes
Penne au basilic	Carottes persillées		Choufleur bio au jus	Gratin dauphinois
Battus aux fruits	Morbier		 Carré frais bio	Tomme blanche
Fruit de saison	Tarte citron		Crème dessert bio	Cocktail de fruits 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

REPAS VEGETARIEN




Bon Appétit

LUNDI MARDI MERCREDI JEUDI VENDREDI

Semaine du 6 mai		au 10 mai		
Macédoine	Salade de tomates mozzarella	FERIE	Poireaux vinaigrette	Pâté en crouste
Sauté de poulet au jus	Quenelles nature aux petits légumes		Hachis	Nuggets de poisson
Ratatouille et pdt	Blé en risotto		Parmentier	Haricots verts
Yaourt nature	Brie		Tartare ail et fines herbes	Tomme grise
Fruit de saison	Compote		Fruit de saison	Salade de fruits frais

Semaine du 13 mai		au 17 mai		
Concombre Bulgare	Mêlée et mâche	Taboulé	Quiche au fromage	Salade Dubarry
Filet de poulet sauce barbecue	Fish burger	Brochette de dinde romarin et citron	Sauté de porc /dinde	Bœuf bourguignon
Tortis	Frites au four	Haricots beurre persillés	Gratin de courgettes	Petits pois carottes
Fromage blanc	Comté	Edam	Buchette mélangée	Morbier
Coulis et biscuit	Fruit de saison	Fruit de saison	Salade d'agrumes et fruits frais	Roulé confiture

Semaine du 20 mai		au 24 mai		
Melon	Terrine de légumes et sa mayonnaise	Tomates basilic	Céleri rémoulade	Salade Pomme de terre
Boule de bœuf sauce tomate	Longe de porc/dinde au miel	Œufs florentine	Brandade	Sauté de poulet au jus
Pdt vapeur	Riz ratatouille	Epinards béchamel croustons	de poisson	Carottes persillées
Samos	Battus aux fruits	Gouda	Mimolette	Velouté fruit
Pêche au sirop	Fruit de saison	Eclair chocolat	Compote	Fruits de saison

Semaine du 27 mai		31 mai		
Betteraves vinaigrette	Radis beurre	Chou blanc râpé	FERIE	Feuilleté au fromage
Veau marengo	Filet de colin sauce bisque	 Pâtes		Jambon /dinde sauce ketchup
Pdt rissolées	Jardinière de légumes	Bolognaise		Gratin de chou fleur
Comté	Yaourt nature	Yaourt aux fruits		Yaourt aromatisé
Fruits de saison	Beignet	Fruit 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