

Le Morézien 1001 repas

OCTOBRE/NOVEMBRE/DECEMBRE 2019

Bon Appétit

Produit local
Produit frais



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 28 octobre		au 1 Nov		
Carottes râpées	Taboulé	Salade Dubarry	Tomates basilic	FERIE
Boules de veau au cidre	Roti de porc aux herbes	Filet de dinde à l'estragon	Crêpe au fromage	
Pennes	Haricots plats persillés	Riz	Pdt rôties à l'ail	
Yaourt nature	Kiri	Petits suisses aromatisé	Comté	
Poires sauce miel	Fruit de saison	Salade de fruits frais	Liégeois chocolat	

Semaine du 4 au 8 Novembre	
Betteraves	Salade de tortis
Tartiflette	Quenelles nature sauce tomate
savoyarde	Carottes fraîches persillées
Velouté nature	Coulommiers
Fruit de saison	Fruit de saison
	Flan de Potiron
	Roti de dindonneau sauce à la carotte
	Purée de Patate douce et Pdt
	Mamirolle
	Cake à l'orange et pépites de chocolat
	Pizza fromage
	Sauté de bœuf sauce barbecue
	Haricots verts
	Battus nature
	Fruit de saison
	Carottes râpées
	Filet de merlu crème d'asperge
	Polenta
	Vache qui rit
	Compote

Semaine du 11 novembre au 15-nov	
	Cèleri rémoulade
	Paupiette de veau
FERIE	Purée de pdt
	Emmental
	Fruit de saison
	Flamenkuche
	Choucroute
	Garnie
	Yaourt aromatisé
	Salade de fruits frais
	Salade mêlée et mâche
	Galette de boulgour
	Petits pois au jus
	Buchette mélangée
	Ananas au sirop
	Salade Coleslaw
	Feuilleté saumon
	Epinards béchamel croûtons
	Tome blanche
	Beignet

18 novembre au 22 Novembre	
Salade de chou fleur	Haricots verts et maïs en vinaigrette
Pané de blé emmental épinards	Saucisse Montbéliarde
Coquillettes	Lentilles
Comté	Yaourt nature
Fruits de saison	Salade de fruits frais
	Chou rouge en salade
	Blanquette de veau à l'ancienne
	Pomme vapeur
	Babybel
	Crème dessert
	Potage de légumes
	Haut de cuisse de poulet rôti
	Carottes à la crème
	Camembert
	Tarte au flan
	Rosette/roulade de volaille
	Filet de Hoky sauce bisque
	Riz aux herbes
	Yaourt Enil
	Fruit de saison

Quelques changements peuvent intervenir dans la composition des menus



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Semaine du 25 novembre au 29 novembre			MENU VERT	
Piémontaise Agneau sauce tomate Gratin de chou fleur Fromage blanc Fruit de saison	Salade Coleslaw Colin sauce aux petits légumes Macaronis Samos Compote " Bissardon"	Taboulé Longe de porc/dinde Haricots verts en piperade Yaourt bio Salade de fruits frais	Feuilleté fromage Bœuf strogonoff Ebly Montboissier Fruit de saison	Carottes/maïs Crousty fromage Poêlée du marché Polinois Brownies

Semaine du	MENU VERT	2 décembre	au 6 décembre	
Quiche aux poireaux Cordon bleu de dinde Epinards Petits suisse aromatisés Fruit de saison	Achard de légumes Morbiflette "verte" Jurassienne Gouda Compote	Céleri rémoulade Ailes de poulet bbq Brocolis au jus Tartare ail et fines herbes Gâteau de semoule maison	Lentilles à la vinaigrette Paleron braisé aux poivrons Carottes fraîches à la crème Yaourt aux fruit Fruit de saison	Mêlée et croûtons Filet de poisson sauce agrumes Riz tomate Camembert Poire caramel

Semaine du 9 décembre	au 13 décembre	MENU VERT		
Pâté croûte/mousse de canard Filet de poulet sauce comté Petits pois carottes Tome grise Fruit de saison	Chou blanc mimolette Chili con carne Riz Yaourt nature Cocktail de fruits au sirop	Crème de carottes Roti de veau au jus Boulgour Montboissier Clafoutis maison	Salade de Pates Nuggets de blé Haricots verts persillés Petits suisses Fruit de saison	Salade verte Filet de colin marinière Purée de pdt Emmental Compote

MENU VERT	du 16 décembre	au 20 décembre		
Salade Florida (céleri ananas agrumes) Gnocchis gratinés aux 2 fromages Comté Fruit de saison	Carottes râpées ciboulette Steak haché sauce poivre Riz Yaourt aromatisé Fruit de saison	Salade de perles océane Aiguillettes de poulet Crousty Purée de potiron Fromage blanc Salade de fruits frais	Chou blanc maïs et chou chinois Sauté de veau sauce moutarde Petits pois Saint Paulin Abricots au sirop	Menu de Noël 2019

