

# Le Morézien 1001 repas

OCTOBRE/NOVEMBRE/DECEMBRE 2020

Bon Appétit

Produit local

Produit frais



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Semaine du 26 octobre</b>		<b>DELIC MENU VERT</b>		<b>au 30 Octobre</b>
Carottes râpées	Taboulé	Tomates basilic	Salade de chou vinaigrette	Velouté de Potiron
Boules de veau au cidre	Roti de porc aux herbes	Crêpes au fromage	Colin sauce maraîchère	Roti de dindonneau sauce à la carotte
Pennes	Haricots plats persillés	Petits pois	Blettes persillées	Pommes Dauphines
Yaourt nature	Vache qui rit	Comté	Brie	Saint Paulin
Poires sauce miel	Fruit de saison	Liégeois chocolat	Gâteau de semoule	Moelleux à l'orange

<b>Semaine du</b>		<b>2 au 6 Novembre</b>		
Betteraves vinaigrette	Salade de tortis	Flan de légumes coulis de tomate	Pizza fromage	Carottes râpées
Cordon bleu	Quenelles nature sauce tomate	Filet de dindonneau au jus	Boule de bœuf sauce barbecue	Filet de colin crème d'asperge
Pomme de terre vapeur	Chou fleur persillé	Ebly	Haricots verts	Polenta
Velouté fruit	Coulommiers	Petits suisses aromatisé	Battus nature	Vache qui rit
Fruit de saison	Fruit de saison	Salade de fruits frais	Fruit de saison	Compote

<b>Semaine du 9 novembre</b>		<b>au 13-nov</b>		
Feuilleté fromage	Cèleri rémoulade	<b>FERIE</b>	Salade mêlée	Salade Coleslaw
Saute de porc/dinde	Paupiette de veau		Riz	Cappelletti au saumon fumé
Petits pois et carottes	Purée de pdt		Cantonnais	Sauce à la crème
Yaourt aromatisé	Emmental		Buchette mélangée	Tome blanche
Fruits de saison	Fruit de saison		Ananas au sirop	Tarte aux pommes

<b>16 novembre</b>		<b>au 20 Novembre</b>		
Salade de chou fleur	Haricots verts et maïs en vinaigrette	Taboulé	Potage de légumes	Rosette /Roulade de volaille
Nuggets de blé	Jambon braisé /Dinde	Blanquette de veau à l'ancienne	Haut de cuisse de poulet rôti	Spaghetti sauce fruits
Coquillettes	Lentilles	Courgettes poêlée	Carottes à la crème	de mer
Comté	Yaourt nature	Samos	Camembert	Fromage blanc
Fruits de saison	Salade de fruits frais	Crème dessert	Beignet	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



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<b>Semaine du 23 novembre au 27 novembre</b>			<b>CLIC MENU VERT</b>	
Salade de pomme de terre vinaigrée Agneau sauce tomate Gratin de brocolis Yaourt aromatisé Fruit de saison	Salade Coleslaw Colin sauce aux petits légumes Tortis Kiri crème Compote " Bissardon"	Taboulé Longe de porc/dinde Haricots plats en piperade Yaourt bio nature Salade de fruits frais	Quiche au fromage Bœuf stroganoff Ebly Montboissier Fruit de saison	Carottes/maïs Crousty fromage Poêlée du marché Tomme grise Brownies

<b>Semaine du 30 novembre au 4 décembre</b>		<b>CLIC MENU VERT</b>		
Salade de patates Paupiette de veau Epinards Petits suisses aromatisés Fruit de saison	Achard de légumes Croquets de Savoie au fromage Yaourt nature Compote	Céleri rémoulade Sauté de poulet sauce barbecue Chou fleur au jus Comté Gâteau de semoule maison	Lentilles à la vinaigrette Paleron braisé aux poivrons Carottes fraîches Gouda Fruit de saison	Salade verte Filet de poisson sauce agrumes Semoule safranée Camembert Poire au sirop cannelle

<b>Semaine du 7 décembre au 11 décembre</b>		<b>CLIC MENU VERT</b>		
Velouté de poireaux Filet de poulet sauce comté Jardinière de légumes /pdt Tome grise Fruit de saison	Macédoine Filet de Poisson meunière Riz Yaourt nature Fruit de saison	Flamenkuche Choucroute garnie Pdt Salade de fruits	Taboulé Lasagnes de légumes Petits suisses Fruit de saison	Chou blanc mimolette Sauté de bœuf aux épices Haricots verts Emmental Cake maison

<b>du 14 décembre au 18 décembre</b>		<b>CLIC MENU VERT</b>		
Cèleri rémoulade Gnocchis sauce Tomate Comté Fruit de saison	Carottes râpées ciboulette Steak haché sauce poivre Pommes rissolées Yaourt aromatisé Compote	Salade de perles océane Aiguillettes de poulet Crousty Potiron gratiné Fromage blanc Fruit de saison	Chou blanc maïs et chou chinois Roti de veau sauce moutarde Petits pois Saint Paulin Abricots au sirop	<b>Menu de Noël 2020</b>

