

Le Morézien 1001 repas

Décembre/janvier/février
Bon Appétit

Produit local
Produit frais



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 21 décembre			Semaine du 24 décembre	
Feuilleté au fromage	Chou rouge aux pommes	Céleri rémoulade	Salade verte	NOEL
Boule de bœuf aux oignons	Filet de colin crème de basilic	Roti de porc aux poivrons	Nuggets de blé	
Poireaux et pomme de terre à la crème	Ebly aux légumes	Epinards	Haricots plats aux champignons	
Samos	Yaourt aromatisé	Fromage blanc	Gouda	
Compote	Fruits de saison	Coulis/biscuit	Crème dessert	

Semaine du 28 décembre		au 31 Décembre 2020		
Betteraves vinaigrette	Velouté de légumes	Salade coleslaw	Betteraves mimosa	NOUVEL AN
Haut de cuisse de poulet grillé	Endive gratinée	Agneau aux légumes orientaux	Cappellettis au saumon	
Haricots verts persillés	au jambon/dinde	Semoule	Sauce ciboulette	
Montboissier	Yaourt nature bio	Comté	Saint Paulin	
Ananas au sirop	Salade de fruits frais	Fruit de saison	Flan pâtissier maison	

Semaine du 4 janvier		au 8 janvier		
Salade de Pomme de terre	Céleri rémoulade	Taboulé	Potage	Salade verte croûtons
Cordon bleu	bon sauce ketchup	Poitrine de veau farcie	Filet de poulet Basquaise	Omelette sauce tomate
Petits pois carottes	Tortis	Gratin de chou fleur	Riz pilaf	Epinards
Yaourt nature	Vache qui rit	Battus nature	Camembert	Buchette mélangé
Fruit de saison	Compote	Pomme au four	Fruit de saison	Galette des rois

Semaine du 11 janvier		au 15/01/2021		
Salade coleslaw	Carottes râpées	Betteraves et maïs	Potage parmentier	Composé de chou chinois
Roti de dindonneau au jus	Quenelle nature sauce champignons	os de bœuf paprika	Filet de lieu petits légumes	Sauté de poulet au jus
Purée de potiron	Haricots plats	Coquillettes	Carottes persillées	Boullgour
Yaourt aromatisé	Comté	Carré frais Bio	Petits suisses	Tomme blanche
Fruits au sirop	Tarte citron	Compote	Fruit de saison	Crème dessert

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

Produit local
Produit frais



LUNDI **MARDI** **MERCREDI** **JEUDI** **VENDREDI**

Semaine du 18 janvier		au 22 Janvier		CLIC MENU VERT	
Taboulé	Chou rouge aux pommes	Accras de morue	Salade mêlée et mâche		Salade de lentilles
Emincé de dindonneau	Veau sauce champignons	Bœuf stroganoff	Parmentier		Blanquette de Poisson au curry
Haricots beurre	Riz tomate	Poêlée Du marché	de Légumes		Duo breton
Yaourt nature	Fromage portion	Montboissier	Comté		Fromage blanc
Fruit de saison	Liégeois	Salade de fruits	Compote	Fruit de saison	

Semaine du 25 janvier		au 29 Janvier		CLIC MENU VERT	
Carottes râpées	Salade mêlée et maïs	Salade de pâtes	Potage		Betteraves vinaigre de framboises
Spaghetti	Escalope de volaille viennoise	Blanquette de veau	Longe de porc /dinde rôti		Gratin de gnocchis
Bolognaise	Brocolis en gratin	Epinards	Pdt rissolées		à l'emmental
Tomme blanche	Camembert	Buchette mélange	Brie		Yaourt nature
Compote	Chou vanille	Velouté fruit	Fruit de saison	Fruit de saison	

Semaine du		du 1 au 5 Février		
Céleri sauce cocktail	Velouté de potiron	Chou blanc râpé	Macédoine	Salade de pomme de terre vinaigrette
Veau marengo	Crêpes aux fromages	Paleron sauce aux olives	Saucisse Montbéliarde	Colin meunière
Duo carottes chou fleur	Yaourt bio nature	Polenta	Coquillettes	Petits pois et carottes
Petits fripons	Crêpes chandeleur	Saint nectaire	Battus nature	Saint Paulin
Crème dessert	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruits de saison	Mousse chocolat

Vacances scolaires

8 février		au 12 Février		
Betteraves	Salade coleslaw	Potage	Carottes râpées	NOUVEL AN CHINOIS
Tarte aux poireaux	if aux champignons	Quenelle de Volaille	Cheeseburger	
Haricots verts	Jeunes carottes	Ebly aux petits légumes	Pommes rissolées	
Coulommiers	Petits suisses	Comté	Yaourt nature	
Fruit de Saison	Beignet chocolat	Fruit de saison	Compote	



Menus équilibrés recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas et conformes au GEMRCN