

Le Morézien 1001 repas

Février /mars/avril 2021

Bon Appétit

Produit local

Produit frais



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 15 février			au 19 février	
Betteraves rémoulade à l'ancienne	Taboulé	Pizza	Chou blanc mimolette	Céleri et maïs
Poisson pané et citron	Steak haché sauce tomate	Aiguillettes de poulet crusty	Quenelles nature Nantua	Sauté de volaille à l'estragon
Brocolis au jus	Haricots beurre persillés	Petits pois carottes	Pdt vapeur	Poêlée du marché
Petits fripons	Velouté fruit	Saint nectaire	Petits suisse aromatisés	Comté
Donuts	Fruit de saison	Pêche au sirop	Fruit de saison	Pomme au four sauce caramel



Semaine du 22 février		au 26 février		
Salade de tortis	Carottes râpées	Salade Sombréro	Quiche fromage	Salade coleslaw
Nuggets de blé	Spaghetti sauce	Sauté d'agneau aux épices	Longe de porc /dinde au miel	Filet de lieu aux aromates
Chou fleur en gratin	Bolognaise	Semoule	Purée de carotte et potiron	Haricots verts persillés
Montboissier	Fromage blanc	Brie	Vache qui rit	Saint Paulin
Fruit de saison	Coulis Framboise	Salade de fruits frais	Compote	Roulé confiture

Semaine du 1 mars		au 05 mars		
Velouté de légumes	Chou blanc au comté et noix	Feuilleté fromage	Betteraves vinaigrette	Salade Verte
Escalope viennoise	Jambon grill	Blanquette de poisson	Œufs	Chili con carne
Gratin dauphinois	Haricots plats aux oignons	Carottes fraîches persillées	Florentine/épinards	Riz
Yaourt nature	Samos	Comté	Yaourt aromatisé	Tomme blanche
Fruit de saison	Tarte citron	Ile flottante	Fruit de saison	Cocktail de fruits au sirop

8 mars		au 12 mars		
Céleri rémoulade	Salade verte et endives	Carottes râpées	Macédoine et maïs	Rosette/roulade de volaille et cornichons
Quenelles nature crème de tomates	Morbiflette	Sauté de bœuf sauce Basquaise	Emincé de dinde champignons	Filet de colin meunière
Boullgour	Jurassienne	Chou fleur au beurre	Pdt rissolées	Haricots beurre
Brie	Saint Paulin	Velouté nature	Edam	Battus aux fruits
Fruit de saison	Compote	Beignet au chocolat	Salade de fruits	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

Produit local
Produit frais



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

LUNDI		MARDI 15 mars		MERCREDI au 19 mars		JEUDI		 VENDREDI	
DELIC MENU VERT									
Betteraves rémoulade à l'ancienne		Chou blanc comtois		Salade de Lentilles		Salade de chou chinois		Carottes râpées	
Croustillant fromage		Filet de poulet aux petits légumes		Emincé de porc/dinde vigneronne		Paupiette de veau sauce estragon		Bœuf bourguignon	
Purée de pdt		Semoule au beurre		Poêlée du marché		Petits pois carottes		Coquillettes	
Yaourt nature		Comté		Samos		Yaourt aromatisé		Tomme grise	
Fruit de saison		Compote		Flan caramel		Tarte Chocolat		Fruit de saison	

Semaine du		22 mars		 au 26 mars		DELIC MENU VERT			
Céleri cocktail		Feuilleté fromage		Flan de légumes et coulis de tomate maison		Salade verte		Macédoine et maïs	
Jambon/dinde sauce barbecue		Nuggets de poisson		Haut de cuisse de poulet rôti		Lasagne aux légumes		Rôti de veau à l'ancienne	
Pdt rissolées		Blettes à la tomate		Riz Pilaf		Fromage blanc		Haricots verts	
Camembert		Petits suisses aromatisés		Montboissier		Poire au sirop		Samos	
Compote		Fruit de saison		Crème dessert				Eclair Vanille	

Semaine du		29 mars		 au 2 avril		DELIC MENU VERT			
Salade coleslaw		Salade Dubarry		Salade de haricots verts		Pizza au fromage		Achard de légumes	
Sauté de poulet sauce échalote		Cappelletis fromage à la sauce tomate		Quenelles de brochet		Longe de porc /dinde rôtie au jus		Bouchée de poissons	
Petits pois		Yaourt nature		Carottes fraîches persillées		Brocolis en gratin		Montboissier	
Battus aux fruits		Fruit de saison		Comté		Tomme grise		Gâteau chocolat maison	
Fruits au sirop				Gâteau de semoule		Fruit de saison			

Semaine du		5 avril		 au 9 avril		DELIC MENU VERT			
FERIE		Salade de Pates		Betteraves vinaigrette		Chou blanc mimolette		Carottes râpées	
		Steak haché sauce poivre		Palette à la diable		Blanquette de poissons		Galette de boulgour à l'orientale	
		Haricots verts		Purée de pomme de terre		Polenta		Epinards crème	
		Fondu carré		Yaourt bio nature		Camembert		Saint Paulin	
		Pomme au four		Fruit de Saison		Compote		Fruit de saison	



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