

Le Morézien 1001 repas

Octobre/Novembre 2017

Bon Appétit



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 23 octobre		au 27 Octobre		Vacances toussaint
Carottes râpées	Taboulé	Salade dubarry	Tomates basilic	Salade de riz
Emincé de veau au cidre	Roti de porc aux herbes	Steak haché sauce aux poivres	Filet de dinde à l'estragon	Colin meun ière
Pennes	Haricots plats persillés	Polenta au comté	Pdt roties à l'ail	Jardinière de légumes
Yaourt nature	Fondu carré	Petit suisse danonino	Comté	Mimolette
Poires sauce miel	Fruit de saison	Salade de fruits frais	Liégeois chocolat	Fruit de saison

Semaine du 30 octobre		au 3 Novembre		Vacances toussaint
Macédoine nature	Crème de Potiron	 FERIE	Salade du berger (pdt tome râpé)	Célieri remoulade
Tartiflette	Sot ly laisse de Volaille sauce à la carotte		Omelette au fromage	Filet de merlu crème d'asperge
savoyarde	Purée de Patate douce et Pdt		Carottes fraîches persillées	Riz petits légumes
Velouté fruix	Mamirolle		Coulommiers	Crème dessert
Fruit de saison	Cake à l'orange et pépites de chocolat		Fruit de saison	Cocktail de fruits au sirop

Semaine du 6 novembre		au 10 novembre		
Torsades à l'italienne	Carottes râpées	Quiche lorraine/fromage	Salade mêlée et mâche	Betteraves et carottes remoulade
Filet de volaille au jus	Paupiette de veau	Jambon braisé/dinde sauce napolitaine	Sauté d'agneau légumes orientaux	Nuggets de poisson
Haricots beurre et tomates	Purée de pdt	Petits pois carottes	Semoule au beurre	Epinards béchamel croûtons
Cantadou ail et f,herbes	Emmental	Yaourt rigolo	Buchette mélangée	Tome blanche
Fruit de saison	Liegeois caramel	Salade de fruits frais	Ananas au sirop	Roulé confiture

Semaine du 13 novembre		au 17 novembre		
Trio de râpés (carottes chou blanc céleri)	Salade haricots verts et pdt	ou fleur à croquer sauce blanche	Célieri cocktail	Rosette/roulade de volaille
Bœuf bourguignon	Saucisse blancheKnack de volaille	ou crème de citron	Blanquette de veau à l'ancienne	Filet de hoky sauce bisque
Gratin de pdt	Lentilles préparées	Pâtes	Carottes fraîches persillées	Riz tomate
Comté	Yaourt activia	Carré frais	Camembert	Petits suisse
Compote	Pomme au four	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

Le Morézien 1001 repas

Novembre/Décembre 2017

Bon Appétit



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 20 novembre		au 24 novembre		
Piemontaise	Coleslaw	Taboulé	Feuilleté viande/fromage	Carottes/maïs
Boules d'agneau au cumin	Colin pt légumes	Longe de porc/dinde	Bœuf strogonoff	Haut de cuisse de poulet rôti
Gratin de chou fleur	Maccaronis	Haricots verts en piperade	Pdt parisienne	Poêlée de légumes
Fromage blanc	Samos	Yaourt aromatisé	Yaourt rigolo	Emmental
Fruit de saison	Pêche au sirop	Salade de fruits	Fruit de saison	Brownies

Semaine du 27 novembre		au 1 décembre		
Pizza au fromage	Achard de légumes	Céleri remoulade	Salade de lentilles	Mêlée et mâche
Pané de volaille milanais frais	Paupiette de veau aux olives	Aiguillettes de poulet marinées moutarde	Paleron braisé	Filet de hoky meunière
Cocos à la tomate	Gratin dauphinois	Pdt rissolées	Carottes fraîches à la crème	Tortis
Petits suisse	Gouda	Tartare nature	Yaourt aux fruit danone	Camembert
Fruit de saison	Tarte aux pommes	Le gervais bi-couche	Fruit de saison	Poire caramel

Semaine du 4 décembre		au 8 décembre		
Pâté croûte/roulade volaille	Chou blanc mimolette	Crème de carottes	Salade de perles	Macédoine
Filet de poulet sauce comté	Lasagnes	Poitrine de veau farcie	Œufs florentine	Médaille de merlu marinère
Frites	Bolognaise	Boulgour	Epinards béchamel croûtons	Purée de pdt
Crème dessert	Morbier	Tome grise	Velouté fruit	Emmental
Fruit de saison	Salade de fruit	Clafoutis	Fruit de saison	Compote

Semaine du 11 décembre		au 15 décembre		
Taboulé	 Carottes râpées	Salade de pdt	Chou blanc maïs et chou chinois	Salade florida (céleri ananas agrumes)
Jambon/dinde braisé	 Steak haché sauce poivre	Wings de poulet bbq	Veau marengo	Blanquette de poissons
Gratin chou fleur brocolis	 Riz	Purée de carottes	Petits pois	Haricots beurre/Pdt
Comté	 Yaourt bio	Flan caramel	Saint paulin	Coulommiers
Fruit de saison	 Fruit de saison	Salade de fruits frais	Abricots au sirop	Danette liegeoise sensation



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