

Le Morézien 1001 repas

Décembre/janvier/février

Bon Appétit



LUNDI MARDI MERCREDI JEUDI VENDREDI

Semaine du 18 décembre

au 22 décembre

Tarte au fromage	Chou rouge aux pommes	Salade mêlée	Céleri rémoulade	REPAS DE FIN D'ANNEE
Steak haché aux oignons	Filet de hoki crème ciboulette	Escalope viennoise	Œuf florentine	
Gratin poireaux pdt	Ebly aux légumes	Haricots verts aux champignons	Epinards et croustons	
Samos	Yaourt aromatisé	Gouda	Fromage blanc et	
Compote	Fruits de saison	Crème dessert	Biscuit	

Semaine du 25 décembre

au 29 décembre

Vacances d'hiver

	Salade de perlines	Velouté de légumes	Salade coleslaw	Betteraves mimosa
	Haut de cuisse de poulet grillé	Endive gratinée	Saumon au beurre blanc	Agneau aux légumes orientaux
	Gratin de salsifis	au jambon/dinde	Duo Breton	Semoule
	Morbier	Yaourt aux fruits	Saint paulin	Comté
	Ananas au sirop	Salade de fruits frais	Flan pâtissier maison	Fruit de saison

Semaine du 1 janvier

au 05 janvier 2018

Vacances d'hiver

	Duo Carottes/cèleri râpé	Taboulé	Potage	Salade verte croustons
	Filet de poulet au jus	Poitrine de veau farcie	Knack de volaille	Médaille de merlu sauce bordelaise
	Purée de potiron	Petits pois aux oignons	Coco blancs à la tomate	Haricots verts à l'échalotte
	Yaourt aromatisé	Yaourt nature	Camembert	Bleu buche
	Fruits au sirop	Pomme au four	Fruit de saison	Roulé confiture

BONNE ANNEE 2018

Semaine du 8 janvier

au 12 janvier

Carottes râpées	Pizza	 Betteraves et maïs	Composé de chou chinois	Potage parmentier
Paupiette de lapin dijonnaise	Jambon braisé/dinde	 Boules de bœuf paprika	Sauté de volaille au jus	Filet de lieu petits légumes
Gratin de chou fleur	Purée céleri/Pomme de terre	 Coquillettes	Boullgour en risotto	Carottes persillées
Comté	Velouté fruit	 Carré frais	Tomme blanche	Petits suisses
Galette de rois	Fruits de saison	 Compote	Crème dessert	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

Bon Appétit








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

Semaine du 15 janvier		au 19 Janvier		
Taboulé	Chou rouge aux pommes	Feuilleté fromage	Salade mâche dés de fromage et croûtons	Salade de Lentilles
Nuggets de poulet	Sauté de porc /dinde à l'estragon	Bœuf strogonoff	Gratin de poisson	Filet de dinde sauce champignons
Purée de courge	Riz tomate	Poêlée de légumes	à la pomme de terre	Haricots beurre
Yaourt nature	Emmental	Morbier	Fromage blanc	Tomme grise
Fruit de saison	Liegeois	Salade de fruits	Fruits de saison	Eclair

Semaine du 22 janvier		au 26 Janvier		
Carottes râpées	Potage	Salade mêlée et maïs	Composé de chou chinois	Betteraves vinaigre de framboise
Filet de colin sauce tomate	Escalope de volaille viennoise	Blanquette de veau	Longe de porc /dinde rôti	Steak haché sauce Moutarde
Boulognais	Brocolis en gratin	Pdt rissolées	Epinards	Tortis
Fondue carré	Camembert	Buchette mélange	Yaourt nature	Brie
Compote	Fruit de saison	Gâteau de semoule maison	Cake maison	Fruit de saison

Semaine du 29 janvier		au 2 Février		Chandeleur
Céleri cocktail	Salade de Pomme de terre vinaigrette	Chou blanc râpé	Macédoine	Velouté de potiron
Veau marengo	Filet de dinde au jus	Boule de bœuf sauce napolitaine	Saucisses grillées/dinde	Colin meunière
Pommes parisiennes	Petits pois carottes	Polenta	Maccaronis	Haricots beurre à la tomate
Carré frais	Emmental	Saint Paulin	Coulommiers	Saint paulin
Compote	Fruits de saison	Crème dessert	Fruits de saison	Crêpes au chocolat

Semaine du 5 février		au 9 Février		
Poireaux vinaigrette	 Pottes râpées/cèleri	Potage	Coquillettes à l'italienne	Quiche lorraine /fromage
Paëlla	 Pâtes	Quenelles brochet	Jambon /dinde braisé	Bœuf aux champignons
au poulet	 Bolognaise	Boulognais petits légumes	Chou fleur au jus	Jeunes carottes
Comté	 Yaourt nature	Rondele nature	Tomme blanche	Velouté fruit
Fruit de saison	 Fruit de saison	Fruit de saison	Tarte	Fruit de saison



Quelques changements peuvent intervenir dans la composition des menus

