

Le Morézien 1001 repas

Février /mars/avril

Bon Appétit



LUNDI MARDI MERCREDI JEUDI VENDREDI

Semaine du 12 février

au 16 février

Vacances de février

Céleri rémoulade	Taboulé	Betteraves à l'ancienne	Potage	Nems au poulet
Merlu Beurre blanc	Steak haché au jus	Blanquette de dinde	Morbiflette	Sauté de volaille thaï
Brocolis en gratin	Haricots verts	Pennes aux légumes	Comtoise	Riz cantonnais
Yaourt nature	Petit fripons	Saint nectaire	Petits suisse	Fromage blanc
Eclair chocolat	Fruit de saison	Salade de fruits frais	Fruit de saison	Litchis au sirop

Semaine du 19 février

au 23 février

Vacances de février

Salade de blé	Carottes râpées	Macédoine vinaigrette	Salade de riz	Salade coleslaw
Roti de dindonneau sauce comté	Mijoté de bœuf aux oignons	Boules d'agneau à la marocaine	Longe de porc /dinde au miel	Filet de lieu frais crème de citron
Epinards	Gratin de pâtes	Semoule	Chou fleur persillé	Duo carottes et Pdt
Morbier	Yaourt aromatisé	Brie	Battus aux fruits	Saint paulin
Fruit de saison	Compote	Fruit de saison	Fruit de saison	Roulé confiture


Semaine du 26 février

au 2 mars

Pizza fromage	Salade verte	Taboulé	Salade composée	Velouté de légumes
Nuggets de poulet	Choucroute	Blanquette de poisson	Paleron provençale	Sauté de porc /dinde sauce estragon
Brunoise de légumes	Garnie /Pdt	Haricots plats persillés	Penne au beurre	Riz
Velouté fruit	Carré frais	Tomme blanche	Yaourt nature	Comté
Fruit de saison	Tarte aux chocolats	Salade de fruits frais	Ananas au sirop	Fruit de saison

Semaine du 5 mars

au 9 mars

Achard de légumes	Betteraves rémoulade	 Cèleri vinaigrette	Salade cubes fromage et croûtons	Quiche lorraine/fromage
Quenelles nature	Jambon /dinde sauce moutarde	Ravioles de bœuf frais gratinés	Haut de cuisse de poulet au jus	Filet de colin meunière
Boullgour	Petits pois carottes	aux petits légumes	Chou fleur persillé	Epinards crème
Brie	Mimolette	Yaourt aromatisé	Fromage blanc	Saint nectaire
Cocktail de fruits au sirop	Fruit de saison	Fruit de saison	Muffins	Fruit de saison



Quelques changements peuvent intervenir dans la composition des menus



Bon Appétit



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 12 mars		au 16 mars		
Taboulé	Salade mêlée et mâche	Radis beurre	Velouté de champignons	Feuilleté viande/ fromage
Merlu crème d'asperges	Filet de dinde à la crème	Longe de porc /dinde rôtie	Normandin de veau chasseur	Paleron en Pot
Poêlée de légumes	Tortis	Purée de céleri et pommes	Gratin dauphinois	au feu légumes
Crème dessert	Yaourt aux fruits	Yaourt nature	Comté	Tomme blanche
Fruit de saison	Compote	Poires au miel et 4 épices	Fruit de saison	Flan caramel

Semaine du 19 mars		au 23 mars		
Macédoine	Carottes râpées	Salade dubarry	Quiche au fromage	Céleri au citron
Porc/dinde sauce ketchup	Agneau aux petits légumes	Spaghettis	Nuggets de poisson	Paella au
Polenta	Haricots verts	Bolognaise	Jeunes carottes	Poulet
Velouté fruit	Fromage blanc	Camembert	Petits suisses aromatisés	Morbier
Fruit de saison	Tarte citron	Salade de fruits frais	Fruit de saison	Cocktail de fruits au sirop

Semaine du 26 mars		au 30 mars		
Radis beurre	Betteraves	Achard de légumes	Salade endives noix et comté	Salade bergère (pdt)
Veau aux champignons	Poisson pané	Emincé de dinde au curry	Paleron paprika	Chipolatas /dinde
Duo navets et carottes	Riz tomate	Epinards béchamel	Coquillettes	Gratin de chou fleur
Yaourt aux fruits	Gouda	Comté	Velouté nature	Tomme blanche
Beignet	Fruit de saison	Crème dessert	Fruit de saison	Fruit de saison

Semaine du 2 avril		au 6 avril		
	Macédoine de légumes	Duo légumes grecque	Céleri remoulade	Chou blanc mimolette
	Boules de bœuf tomates	Filet de colin bordelaise	Palette à la diable/dinde	Blanquette de veau à l'ancienne
	Torsades	Poêlée de légumes	Boulgour	Haricots beurre
	Yaourt nature	Kiri	Camembert	Petits suisse
	Fruit de saison	Eclair vanille	Compote	Fruit de saison



Quelques changements peuvent intervenir dans la composition des menus

