

Le Morézien 1001 repas

OCTOBRE/NOVEMBRE/DECEMBRE 2018

Bon Appétit



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 22 octobre		au 26 Octobre		Vacances toussaint
Carottes râpées	Taboulé	Salade dubarry	Tomates basilic	Feuilleté hot dog
Boules de veau au cidre	Roti de porc aux herbes	Chili con carne	Filet de dinde à l'estragon	Colin meun ière
Pennes	Haricots plats persillés	Riz	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 29 octobre		au 2 Novembre		Vacances toussaint
Betteraves	Coquillettes à l'italienne	Crème de Potiron		Céleri remoulade
Tartiflette	Omelette au fromage	Sot ly laisse de Volaille sauce à la carotte		Filet de merlu crème d'asperge
savoyarde	Carottes fraîches persillées	Purée de Patate douce et Pdt		Polenta
Velouté fruit	Coulommiers	 Mamirolle		Crème dessert
Fruit de saison	Fruit de saison	Cake à l'orange et pépites de chocolat		Cocktail de fruits au sirop

Semaine du 5 novembre		au 9 novembre		
Salade de blé océane	Carottes râpées	Quiche lorraine/fromage	Salade mêlée et mâche	Coleslaw
Filet de volaille au jus	Paupiette de veau	Choucroute	Sauté d'agneau légumes orientaux	Nuggets de poisson
Haricots beurre et tomates	Purée de pdt	Garnie	Semoule au beurre	Epinards béchamel croûtons
Cantadou ail et f,herbes	Emmental	Yaourt aromatisé	Buchette mélangée	Tome blanche
Fruit de saison	Liegeois caramel	Salade de fruits frais	Ananas au sirop	Beignet

Semaine du 12 novembre		au 16 novembre		
Trio de râpés (carottes chou vert courgette)	Salade haricots verts et pdt	Chou fleur à croquer sauce blanche	Céleri cocktail	Rosette/roulade de volaille
Bœuf bourguignon	Saucisse fumée/Knack de volaille	Lieu frais 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 nature	Carré frais	Camembert	Petits suisse
Compote	Pomme au four	Crème dessert	Tarte chocolat	Fruit de saison



Quelques changements peuvent intervenir dans la composition des menus



Bon Appétit



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 19 novembre		au 23 novembre		
Piemontaise Boules d'agneau sauce tomate Gratin de chou fleur Fromage blanc Fruit de saison	Coleslaw Colin pt légumes Macaronis Samos Pêche au sirop	Taboulé Longe de porc/dinde Haricots verts en piperade Yaourt aromatisé Salade de fruits	Feuilleté viande/fromage Bœuf strogonoff Pdt parisienne Flan caramel Fruit de saison	Carottes/maïs Haut de cuisse de poulet rôti Poêlée de légumes Emmental Brownies

Semaine du 26 novembre		au 30 novembre		
Pizza au fromage Nuggets de poulet Epinards Petits suisse Fruit de saison	Achard de légumes Morbiflette Jurassienne Gouda Compote	Céleri remoulade Ailes de poulet bbq Brocolis au jus Tartare nature Gâteau de semoule maison	Salade de lentilles Paleron braisé Carottes fraîches à la crème Yaourt aux fruit Fruit de saison	Mêlée et croûtons Filet de hoky meunière Riz tomate Camembert Poire caramel

Semaine du 3 décembre		au 7 décembre		
Pâté croûte/mousse de canard Filet de poulet sauce comté Frites Crème dessert Fruit de saison	Chou blanc mimolette Lasagnes Bolognaise Morbier Salade de fruit	Crème de carottes Poitrine de veau farcie Boulgour Tome grise Clafoutis	Salade de tortis Omelette coulis aux herbes Haricots verts persillés Velouté fruit Fruit de saison	Macédoine Filet de colin marinière Purée de pdt Emmental Compote

Semaine du 10 décembre		au 14 décembre		
Taboulé Jambon/dinde braisé Gratin chou fleur brocolis Comté Fruit de saison	Carottes râpées Steak haché sauce poivre Riz Yaourt bio Fruit de saison	Salade de pdt Aiguillettes de poulet crousty Purée de carottes Flan caramel Salade de fruits frais	Chou blanc maïs et chou chinois Veau marengo Petits pois Saint paulin Abricots au sirop	Salade florida (céleri ananas agrumes) Blanquette de poissons Haricots beurre/Pdt Coulommiers Tarte citron



Quelques changements peuvent intervenir dans la composition des menus

