

menu du 15 au 19 janvier 2018 (validé par des nutritionnistes et diététiciennes diplômées)

Ce menu respecte les fréquences de service du GEMRCN pour la classe d'âge considérée.

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
-------	-------	----------	-------	----------

Entrée	Entrée	Entrée	Entrée	Entrée
FRIAND	THON CATALANE	CRUDITE	MAQUEREAU	SALADE NICETTE
PAMPLEMOUSSE	CONCOMBRE	CRUDITE	LEGUMES GRECQUE	CAROTTES RAPEES

Plat	Plat	Plat	Plat	Plat
FILET POISSON	ESCALOPE DINDE	POISSON PANE	BLANQUETTE VEAU	CUISSE DE CANETTE
BŒUF CAROTTES	SAUTE D'AGNEAU	HACHIS PARMENTIER	FILET POISSON	POISSON PANÉ

Garniture	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture
PÂTES	TRIO CÉRÉALES	SALADE VERTE	RISOTTO	PRINTANIERE
CAROTTES	COURGETTES	PUREE	HARICOTS BEURRE	GRATIN DAUPHINOIS

Produit laitier	Produit laitier	Produit laitier	Produit laitier	Produit laitier
YAOURT	FROMAGE BLANC	FROM-150MG CAL	YAOURT	FROM-150MG CAL
FROM-150MG CAL	FROM+150MG CAL	YAOURT	FROM+150MG CAL	FROMAGE BLANC

Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert
FRUIT AU SIROP	FRUIT	FRUIT	PATISSERIE	COMPOTE
FRUIT	CREME DESSERT	GATEAU	FRUIT	FRUIT

LES MENUS PEUVENT ÊTRE MODIFIES SUIVANT LES ARRIVAGES