

SAINT ETIENNE DU BOIS

mars 2019



semaine du 4 mars au 8 mars			
lundi 4 mars	mardi 5 mars	jeudi 7 mars	vendredi 8 mars
Emincé de chou rouge	Salade d'endives aux dés d'emmental	Salade perline maïs et thon	Salade verte
Jambon braisé	Filet de colin coulis de potiron	Pilon de poulet	Cheeseburger
Purée de pommes de terre	Haricots verts persillés	Choux fleurs au jus	Frites
Emmental	Yaourt nature	Brie	Yaourt
Orange	Bugnes	Banane	Fruit

semaine du 11 mars au 15 mars			
lundi 11 mars	mardi 12 mars	jeudi 14 mars	vendredi 15 mars
Coleslaw	Cake aux poireaux	Céleri rémoulade	Betteraves à l'échalote
Spaghetti	Sauté de porc	Paëlla	Cabillaud meunière
Bolognaise	Tombée de chou vert	au poulet	Poêlée de légumes du chef
Emmental (râpé)	Tomme	Yaourt	Comté
Ananas frais	Fruit	Fruit	Crumble pomme banane

semaine du 18 mars au 22 mars			
leudi 18 mars	mardi 19 mars	jeudi 21 mars	vendredi 22 mars
Macédoine	Salade verte	Pâté croute	Velouté de potiron
Filet de dinde	Rôti de porc	Filet de lieu	Goulash de bœuf
Carottes glacées	Boulgour	Epinards	Coudes rayés
Tomme	Fromage blanc	Bleu de Bresse	Yaourt nature
Sablé	Kivi	Compote maison	Mousse au chocolat

semaine du 25 mars au 29 mars			
lundi 25 mars	mardi 26 mars	jeudi 28 mars	vendredi 29 mars
Salade de riz	Voyage en Italie	Mélange de salades	Rosette
Sauté de porc	Gressins	Couscous	Merlu au citron
Haricots beurre	Tomate mozzarella	Poulet	Trio de légumes
Yaourt	Cappelletti au fromage	Tartare	Camembert
Corbeille de fruits	Tiramisu	Fruit	Rose des sables

Tous nos produits sont fabriqués sur place à base de produits bruts

Menus équilibrés recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas et conformes au GEMRCN

SAINT ETIENNE DU BOIS

avril 2019



semaine du 1 avril au 5 avril			
lundi 1 avril	mardi 2 avril	jeudi 4 avril	Vendredi 5 Avril
Carottes rapées	Feuilleté de fromage	Salade verte	Salade perline
Filet de lieu sauce citron	Longe de porc aux herbes	Poulet rôti	Emincé de bœuf
Riz	Poêlée de légumes	Frites	Brocolis
Emmental	Yaourt nature		Chèvre des bois de but
Fruit	Compote maison	Salade de fruits	Fruit

semaine du 8 au 12 avril			
lundi 8 avril	mardi 9 avril	jeudi 11 avril	vendredi 12 avril
Radis beurre	Salade composée	Salade de pommes de terre	Macédoine de légumes
Sauté de veau	Cabillaud à l'aneth	Bœuf braisé	Aiguillettes de poulet à la crème
Petits pois	Haricots verts	Epinards	Céréales gourmandes bio
Comté	Petit Suisse	Tomme	Tartare
Fruit	Gâteau au chocolat	Salade de fruits	Fruit



15 jours de vacances !

semaine du 29 avril au 3 mai			
lundi 29 avril	mardi 30 avril	jeudi 2 mai	vendredi 3 mai
Quiche	Fête du printemps !	Carottes râpées	Terrine
Steak haché	Tarte à la pipérade	Colin sauce dieppoise	Quenelle sauce tomate
Carottes Vichy	Rôti de veau	Riz	Ratatouille
Yaourt nature	Légumes printaniers	Camembert	Bûche du pilat
Fruit de saison	Mousse à la framboise	Fruits au sirop	Ile flottante

Tous nos produits sont fabriqués sur place à base de produits bruts

Menus équilibrés recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas et conformes au GEMRCN