

# Semaine du : lundi 09 au dimanche 15 Février 2015

## VACANCES

 Fait maison
  Fruits / Légumes frais
  Fromage AOC
  Fromage AOP
  Produits savoyards
  Agriculture biologique

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Rapé de choux blanc au raisins	Salade sombrero	Endives( à couper par les dames de services)	Tarte aux poireaux	Carottes rapées
Hors d'œuvre	 		 		 
Plat Principal	Blanquette de veau à l'ancienne	Escalope de dinde au curry	Tartiflette	Jambon braisé	Filet de lieu noir sauce à l'oseille
2 eme choix pour les sans porc				Pavé de saumon	
Accompagnement	Coquillette	Choux fleur persillés	Pomme vapeur	Semoule	penne rigatte
Produits laitiers	Reblochon d'Arbusigny	fromage blanc de la ferme d'epagny	Mimolette	Vache qui rit	camembet
Dessert	Abricot au sirop	Eclair chocolat	Compote de pomme de vallières	Pommes de cercier	liegois vanille
Dessert					
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

 Label Rouge
  Volaille Française
  IGP
  Viande de Porc Française
  Viande de Boeuf Français
  Poisson frais

 Commerce équitable

 ethic

Toute l'équipe de Mille et Un Repas vous souhaite un bon appétit.



1001 repas

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements  
Menus validé par Mme PETRI Sophie Diététicienne 1001 repas et Conforme au G.E.M. R.C.N obligatoire depuis le 1er octobre 2011

1 repas