

# Menus des semaines du 25 MAI au 21 JUIN 2015

	lundi, 25 mai 15	mardi, 26 mai 15	mercredi, 27 mai 15	jeudi, 28 mai 15	vendredi, 29 mai 15
Hors d'œuvre		Betterave vinaigrette	Salade de tomates	Pastèque	Taboulé
Hors d'œuvre pour les sans porc					
Plat principal		Sauté de porc à la moutarde à l'ancier	Escalope de dinde à la crème	Bolognaise	Dos de cabillaud frais sauce safrane
Plat Principal pour les sans porc		Sauté de dinde à la moutarde à l'ancien			
Accompagnement		Coquillettes BIO	Haricots verts BIO	Spaghetti	Epinards haché béchamel
Produits laitiers		Tartare nature	Comté	Yaourt nature sucre	Yaourt brassé de région BIO
Dessert		Pomme de cerise	Mousse au chocolat au lait	Compote de pomme poire de Vallières BIO	Cerise
Pain		Pain	Pain	Pain	Pain
	lundi, 1 juin 15	mardi, 2 juin 15	mercredi, 3 juin 15	jeudi, 4 juin 15	vendredi, 5 juin 15
Hors d'œuvre	Melon jaune	Concombre sirtaki	Salade coleslaw (carottes et choux blancs BIO)	Salade verte de région	Radis beurre
Hors d'œuvre pour les sans porc					
Plat principal	Dinde basquaise	Bœuf bourguignon	Gigot d'agneau	Hachis Parmentier	Filet de hoki pané
Plat Principal pour les sans porc					
Accompagnement	Farfalles	carottes BIO	Lingot à la tomate		Riz BIO pilaf
Produits laitiers	Reblochon BIO de la fruitière d'Arbusis	Fournols fromage Auvergnat	Abondance	Brie de Me	Coulommiers
Dessert	Oreillons d'abricots	Beignet aux pommes	Ananas frais	Compote de pomme fraises de Vallières BIO	Poire caramel
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
	lundi, 8 juin 15	mardi, 9 juin 15	mercredi, 10 juin 15	jeudi, 11 juin 15	vendredi, 12 juin 15
Hors d'œuvre	Salade piémontaise (à base de porc)	Tomate BIO en salade	Concombre vinaigrette	Salade verte	lentilles en salade
Hors d'œuvre pour les sans porc	Salade de pâtes				
Plat principal	Steak haché sauce barbecue	Palette de porc provençale	Tajine de dinde	Lasagne	Cœur de Merlu aux agrumes
Plat Principal pour les sans porc		Omelette à la tomate			
Accompagnement	Choux fleur en gratin	Haricots beurre	semoule BIO		Riz BIO pilaf
Produits laitiers	Yaourt nature sucré BIO	Fromage blanc de la ferme d'epagny	Petit savoyard	Saint nectaire	Babybel
Dessert	Pastèque	Choux à la crème	Velouté fruits	Compote de pommes poires de Vallières BIO	Cerises
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
	lundi, 15 juin 15	mardi, 16 juin 15	mercredi, 17 juin 15	jeudi, 18 juin 15	vendredi, 19 juin 15
Hors d'œuvre	Œuf bicolore	Carottes râpées	Taboulé Libanais au boulgour BIO	Melon canarie	Pizza
Hors d'œuvre pour les sans porc					
Plat principal	Sauté de bœuf au paprika	Paupiette de veau forestière	Sauté de porc à la moutarde	Cordon bleu de volaille à la tomate	Quenelle de brochet sauce Nantua
Plat Principal pour les sans porc			Sauté de dinde à la moutarde		
Accompagnement	Gratin de blettes	Brocolis BIO persillés	Haricots plats d'Espagne	Courgettes BIO en gratin	Riz créole
Produits laitiers	Abondance	Edam	Fromage blanc de la ferme d'epagny	Saint Paulin	Yaourt nature sucré BIO
Dessert	Kiwi BIO	Flan nappé caramel	Abricots	Gâteau d'anniversaire	Melon de Cavaillon
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

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

**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



<b>LEGENDE</b>	Viande bovine Française	Volaille Française	Viande de veau Française	Viande de porc Française	Viande Union Européenne
	Cuisiné par nos soins	Fruits et légumes frais	Poisson frais	Appellation d'origine protégée	Produit local
	<b>BIO</b> Produit issu de l'agriculture biologique ou recette incorporant un ingrédient issu de l'agriculture biologique				