

Menus des semaines du 27 AVRIL AU 24 MAI 2015

	lundi, 27 avril 15	mardi, 28 avril 15	mercredi, 29 avril 15	jeudi, 30 avril 15	vendredi, 1 mai 15
Hors d'œuvre	Radis beurre	Melon	Salade de pâtes au surimi	Carottes râpées	
Hors d'œuvre pour les sans porc					
Plat principal	Sauté de porc aux champignons	Tajine de dinde	Paupiette de veau	Bœuf bourguignon	
Plat Principal pour les sans porc	Sauté agneau				
Accompagnement	Coquillettes	Légumes couscous	Gratin de chou fleur	Purée de pomme de terre	
Produits laitiers	Camembert BIO	Fromage blanc sucré de région BIO	St Nectaire	Tomme de Savoie	
Dessert	Poires au sirop	Eclair au chocolat	Banane BIO	Compte de pomme fraise de Vallières BIO	
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	
	lundi, 4 mai 15	mardi, 5 mai 15	mercredi, 6 mai 15	jeudi, 7 mai 15	vendredi, 8 mai 15
Hors d'œuvre	Taboulé	Tomate basilic	Salade sombrero	Salade de lentilles	
Hors d'œuvre pour les sans porc					
Plat principal	Filet de dinde à la crème	sauté de veau marenge	Tomate farcies	Filet de hoki pané sauce citron	
Plat Principal pour les sans porc					
Accompagnement	Carottes	Pâtes	Riz BIO Pilaf	courgettes BIO sautées	
Produits laitiers	Petit lous	Reblochon de la fruitière d'Arbusign	Yaourt nature sucré	Fromage blanc en pot individuel sucré	
Dessert	Crème au chocolat BIO	Compote de pomme poire de Vallières BIO	Salade de fruits	Fraises	
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	
	lundi, 11 mai 15	mardi, 12 mai 15	mercredi, 13 mai 15	jeudi, 14 mai 15	vendredi, 15 mai 15
Hors d'œuvre	Œuf mayonnaise	Céleri rémoulade à l'ancienne	Cake aux olives		Macédoine de légumes
Hors d'œuvre pour les sans porc					
Plat principal	Navarin d'agneau	Quenelle de brochet sauce Nantua	Boulettes de bœuf sauce barbecue		Filet de colin frais sauce crevette
Plat Principal pour les sans porc					
Accompagnement	Printanière de légumes	Riz créole	Spaghetti BIO		Ebly au petits légumes
Produits laitiers	Kiri	Cantal jeune	Emmental râpé		fromage blanc de la ferme d'Epagn
Dessert	Pomme BIO de Cercier	Compote de pomme framboise de Vallières BIO	Pêches au sirop		Banane BIO
Pain	Pain	Pain	Pain		Pain
	lundi, 18 mai 15	mardi, 19 mai 15	mercredi, 20 mai 15	jeudi, 21 mai 15	vendredi, 22 mai 15
Hors d'œuvre	Pâté croute (à base de porc) et cornichons	Choux fleur BIO en salade	Pastèque BIO	Salade Coleslaw	Melon de cavaillon
Hors d'œuvre pour les sans porc	Terrine de poisson				
Plat principal	Escalope de dinde viennoise	Chipolatas	Dos de colin à la provençales	sauté d'agneau à la menthe	Pavé de saumon frais à l'oseille
Plat Principal pour les sans porc		saucisse de volaille			
Accompagnement	Haricots verts BIO	Purée de pomme de terre	Farfalles	Petits pois à la menthe et à la sucrine	Riz créole
Produits laitiers	Samos	Fromage des bornes de la fruitières d'Arbusigny	Beaufort	Yaourt nature sucré	Emmental
Dessert	Tarte flan	Cerise	Grillé aux pommes	Pudding	Compote de pomme de Vallières BIO
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

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