

# MAUREPAS

MENUS DE LA SEMAINE

30/12/2024

au

05/01/2025

S01



**NOM:**

Repas du nouvel an

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
30/12/2024	31/12/2024	01/01/2025	02/01/2025	03/01/2025	04/01/2025	05/01/2025
Menu A <input type="checkbox"/>	Menu A <input type="checkbox"/>	Menu A <input type="checkbox"/>	Menu A <input type="checkbox"/>	Menu A <input type="checkbox"/>	Menu A <input type="checkbox"/>	Menu A <input type="checkbox"/>
Salade asiatique	Salade andalouse	Pâté en croûte de chapon forestier	Salade coleslaw	Poireaux sauce ravigote	Macédoine mayonnaise au curry	Radis noir râpé en rémoulade
Filet de colin MSC au basilic	Jambon braisé*	Mignonette de dinde farce marron-raisin au demi glace au porto	Sauté de porc charcutière*	Paupiette de saumon sauce au beurre blanc	Pot au Feu VBF et ses légumes et pommes de terre	Rôti de veau au cidre
Epinards à la crème et riz	Haricots blancs et petits légumes	Mousseline d'asperge parmesan et marron poêlé	Quinoa sauce tomate et haricots beurre	Torsades et fenouil	Plat complet	Semoule et choux de bruxelles
Tomme PY IGP	Gouda BIO	Cantal	Coulommiers	Rondelé ail et fines herbes	Yaourt nature BIO et local	Edam BIO
Fruit de saison BIO	Fruit de saison	Lingot mousseline framboise et physalis	Mousse au citron	Fruit de saison BIO	Purée de pommes vanille	Tarte aux pommes normande

**Cocher chaque jour le menu choisi en mettant une croix dans la case correspondante**

**SIGNATURE:**

# MAUREPAS

MENUS DE LA SEMAINE

30/12/2024

au

05/01/2025

S01



NOM:

**SANS SUCRE**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
30/12/2024	31/12/2024	01/01/2025	02/01/2025	03/01/2025	04/01/2025	05/01/2025

Menu A <input type="checkbox"/>	Menu A <input type="checkbox"/>	Menu A <input type="checkbox"/>	Menu A <input type="checkbox"/>	Menu A <input type="checkbox"/>	Menu A <input type="checkbox"/>	Menu A <input type="checkbox"/>
Salade asiatique	Salade andalouse	Pâté en croûte de chapon forestier	Salade coleslaw	Poireaux sauce ravigote	Macédoine mayonnaise au curry	Radis noir râpé en rémoulade
Filet de colin MSC au basilic	Jambon braisé*	Mignonette de dinde farce marron-raisin au demi glace au porto	Sauté de porc charcutière*	Paupiette de saumon sauce au beurre blanc	Pot au Feu VBF et ses légumes et pommes de terre	Rôti de veau au cidre
Epinards à la crème et riz	Haricots blancs et petits légumes	Mousseline d'asperge parmesan et marron poêlé	Quinoa sauce tomate et haricots beurre	Torsades et fenouil	Plat complet	Semoule et choux de bruxelles
Tomme PY IGP	Petit suisse sans sucre	Cantal	Coulommiers	Yaourt nature	Yaourt nature BIO et local	Edam BIO
Fruit de saison BIO	Fruit de saison	Forêt noire sans sucre	Purée de fruits	Fruit de saison BIO	Purée de pommes vanille	Tarte aux pommes sans sucre

**Cocher chaque jour le menu choisi en mettant une croix dans la case correspondante**

**SIGNATURE:**

# MAUREPAS

MENUS DE LA SEMAINE

30/12/2024

au

05/01/2025

S01



NOM:

**PAUVRE EN SEL**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
30/12/2024	31/12/2024	01/01/2025	02/01/2025	03/01/2025	04/01/2025	05/01/2025
<b>Menu A</b> <input type="checkbox"/>	<b>Menu A</b> <input type="checkbox"/>	<b>Menu A</b> <input type="checkbox"/>	<b>Menu A</b> <input type="checkbox"/>	<b>Menu A</b> <input type="checkbox"/>	<b>Menu A</b> <input type="checkbox"/>	<b>Menu A</b> <input type="checkbox"/>
Salade de haricots verts vinaigrette	Salade andalouse	Pâté en croûte de chapon forestier	Salade coleslaw	Salade picorette	Macédoine mayonnaise au curry	Radis noir râpé en rémoulade
Filet de colin MSC au basilic	Sauté de veau osso buco	Mignonette de dinde farce marron-raisin au demi glace au porto	Sauté de porc charcutière*	Omelette nature	Pot au Feu VBF et ses légumes et pommes de terre	Rôti de veau au cidre
Epinards à la crème et riz	Haricots blancs et petits légumes	Mousseline d'asperge parmesan et marron poêlé	Quinoa sauce tomate et haricots beurre	Torsades et fenouil	Plat complet	Semoule et choux de bruxelles
Edam sans sel	Petit suisse sans sucre	Gouda sans sel	Edam sans sel	Yaourt nature	Yaourt nature BIO et local	Edam sans sel
Fruit de saison BIO	Fruit de saison	Lingot mousseline framboise et physalis	Mousse au citron	Fruit de saison BIO	Purée de pommes vanille	Tarte aux pommes normande

**Cocher chaque jour le menu choisi en mettant une croix dans la case correspondante**

**SIGNATURE:**