

MAUREPAS

MENUS DE LA SEMAINE

06/01/2025

au

12/01/2025

S02



NOM:

Epiphanie

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
06/01/2025	07/01/2025	08/01/2025	09/01/2025	10/01/2025	11/01/2025	12/01/2025
<i>Menu A</i> <input type="checkbox"/>						
Salade de betteraves, bleu et noix	Terrine de saumon à l'aneth	Mortadelle - cornichon*	Salade de choux panachés	Coeur de palmier vinaigrette	Velouté de carottes BIO	Salade de soja
Rôti de boeuf VBF sauce au poivre	Croque monsieur*	Emincé de poulet sauce Normande	Sauté de veau marengo	Filet de hoki MSC sauce bisque	Steak haché VBF sauce au bleu	Rôti de dinde LR sauce aigre douce
Pommes dauphines	Salade verte - stick vinaigrette	Riz et petit pois	Haricots rouge et brocolis	Semoule et jardinière de légumes	Pâtes et poireaux à la crème	Purée de potimarron BIO et pommes de terre
Tomme blanche	Emmental BIO	Fromage blanc BIO	Comté AOP	Yaourt nature BIO et local	Saint-Nectaire AOP	Camembert
Galette des rois	Fruit de saison BIO	Fruit de saison	Purée de pomme framboise	Flan saveur vanille	Fruit de saison BIO	Paris Brest

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

SIGNATURE:

MAUREPAS

MENUS DE LA SEMAINE

06/01/2025

au

12/01/2025

S02



NOM:

SANS SUCRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
31/12/2024	01/01/2025	02/01/2025	03/01/2025	04/01/2025	05/01/2025	06/01/2025
<i>Menu A</i> <input type="checkbox"/>						
Salade de betteraves, bleu et noix	Terrine de saumon à l'aneth	Oeuf dur nature	Salade de choux panachés	Coeur de palmier vinaigrette	Velouté de carottes BIO	Salade de soja
Rôti de boeuf VBF sauce au poivre	Croque monsieur*	Emincé de poulet sauce Normande	Sauté de veau marengo	Filet de hoki MSC sauce bisque	Steak haché VBF sauce au bleu	Rôti de dinde LR sauce aigre douce
Pommes dauphines	Salade verte - stick vinaigrette	Riz et petit pois	Haricots rouge et brocolis	Semoule et jardinière de légumes	Pâtes et poireaux à la crème	Purée de potimarron BIO et pommes de terre
Tomme blanche	Emmental BIO	Fromage blanc BIO	Comté AOP	Yaourt nature BIO et local	Saint-Nectaire AOP	Camembert
Fruit de saison	Fruit de saison BIO	Fruit de saison	Purée de pomme framboise	Fruit de saison	Fruit de saison BIO	Forêt noire sans sucre

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

SIGNATURE:

MAUREPAS

MENUS DE LA SEMAINE

06/01/2025

au

12/01/2025

S02



NOM:

PAUVRE EN SEL

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
31/12/2024	01/01/2025	02/01/2025	03/01/2025	04/01/2025	05/01/2025	06/01/2025
<i>Menu A</i> <input type="checkbox"/>						
Salade de lentilles à l'échalote	Chou blanc vinaigrette	Oeuf dur nature	Salade de choux panachés	Potage de légumes de saison	Velouté de carottes BIO	Salade de soja
Mijoté de veau Strogonoff	Filet de lieu	Emincé de poulet sauce Normande	Sauté de veau marengo	Filet de hoki MSC	Steak haché VBF sauce au bleu	Rôti de dinde LR sauce aigre douce
Cubes de navet	Semoule et ratatouille	Riz et petit pois	Haricots rouge et brocolis	Semoule et jardinière de légumes	Pâtes et poireaux à la crème	Purée de potimarron BIO et pommes de terre
Saint-Paulin sans sel	Gouda sans sel	Fromage blanc BIO	Saint-Paulin sans sel	Yaourt nature BIO et local	Edam sans sel	Saint-Paulin sans sel
Galette des rois	Fruit de saison BIO	Fruit de saison	Purée de pomme framboise	Flan saveur vanille	Fruit de saison BIO	Paris Brest

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

SIGNATURE: