

MAUREPAS

MENUS DE LA SEMAINE

13/01/2025

au

19/01/2025

S03



NOM:

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
13/01/2025	14/01/2025	15/01/2025	16/01/2025	17/01/2025	18/01/2025	19/01/2025
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"/>
Pâté de campagne - cornichon*	Champignons à la bulgare	1/2 pomelos au sucre	Crêpe jambon emmental*	Salade de haricots verts BIO mimosa	Salade caponata aux pommes de terre	Chou rouge aux pommes
Sauté de poulet LR sauce coco	Choucroute garnie*	Escalope de dinde à l'italienne	Rôti de veau au jus à l'ail	Filet de colin MSC à la sauge	Sauté de boeuf VBF au paprika	Rôti de porc LR sauce soubise*
Cubes de panais et blé HVE	Plat complet	Pâtes et chou fleur persillé	Flageolets et carottes	Riz sauvage et champignons de Paris	Semoule à l'orientale	Purée de topinambour BIO
Yaourt nature BIO	Cantal AOP	Bleu	Tomme PY IGP	Gouda	Yaourt nature BIO et local	Comté AOP
Mousse au chocolat	Fruit de saison BIO	Beignet framboise	Fruit de saison BIO	Purée de pommes coing BIO	Fruit de saison	Bavarois aux Fruits Rouges

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

SIGNATURE:

MAUREPAS

MENUS DE LA SEMAINE

13/01/2025

au

19/01/2025

S03



NOM:

SANS SUCRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
13/01/2025	14/01/2025	15/01/2025	16/01/2025	17/01/2025	18/01/2025	19/01/2025
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"/>
Oeuf dur nature	Champignons à la bulgare	1/2 pomelos sans sucre	Crêpe jambon emmental*	Salade de haricots verts BIO mimosa	Salade caponata aux pommes de terre	Chou rouge aux pommes
Sauté de poulet LR sauce coco	Choucroute garnie*	Escalope de dinde à l'italienne	Rôti de veau au jus à l'ail	Filet de colin MSC à la sauge	Sauté de boeuf VBF au paprika	Rôti de porc LR sauce soubise*
Cubes de panais et blé HVE	Plat complet	Pâtes et chou fleur persillé	Flageolets et carottes	Riz sauvage et champignons de Paris	Semoule à l'orientale	Purée de topinambour BIO
Yaourt nature BIO	Cantal AOP	Bleu	Yaourt nature	Gouda	Yaourt nature BIO et local	Comté AOP
Purée de fruits	Fruit de saison BIO	Purée de fruits	Fruit de saison BIO	Purée de pommes coing BIO	Fruit de saison	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

13/01/2025

au

19/01/2025

S03



NOM:

PAUVRE EN SEL

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
13/01/2025	14/01/2025	15/01/2025	16/01/2025	17/01/2025	18/01/2025	19/01/2025

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"/>
Oeuf dur nature	Champignons à la bulgare	1/2 pomelos au sucre	Chou blanc aux raisins	Salade de haricots verts BIO mimosa	Potage de légumes de saison	Chou rouge aux pommes
Sauté de poulet LR sauce coco	Steak haché VBF	Escalope de dinde à l'italienne	Rôti de veau au jus à l'ail	Filet de colin MSC à la sauge	Sauté de boeuf VBF au paprika	Rôti de porc LR sauce soubise*
Cubes de panais et blé HVE	Haricots beurre	Pâtes et chou fleur persillé	Flageolets et carottes	Riz sauvage et champignons de Paris	Semoule à l'orientale	Purée de topinambour BIO
Yaourt nature BIO	Edam sans sel	Saint-Paulin sans sel	Fromage blanc à la vanille	Edam sans sel	Yaourt nature BIO et local	Gouda sans sel
Mousse au chocolat	Fruit de saison BIO	Beignet framboise	Fruit de saison BIO	Purée de pommes coing BIO	Fruit de saison	Bavarois aux Fruits Rouges

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

SIGNATURE: