Fénelon Septembre 2023

Menus du lundi 4 Septembre **au** vendredi 8 septembre

SEMAINE 1	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
1 Entrées	**Feuilleté au fromage** Céleri rémoulade Salade de haricot vert Tomate en vinaigrette Salade verte composée	**Salade de pdt/hareng** Radis émincés Salade verte composée Carottes aux pommes	**Salade composée** Salade de choux chinois Concombre à la grecque	**Salade verte composée** Salade de riz au thon Betterave rouge Artichaud vinaigrettte	**Chou blanc vinaigrette curry/miel** Taboulé maison Salalde verte composée Salade de maïs
2 Plats	**Sauté de porc aux olives** Filet de merlu	**Bolognaise** Poisson du marché	**Curry de pois chiche**	**Estouffade de bœuf à la Provençale** Poisson du marché	**Meunière de poisson** Filet migon de porc
3 Garnitures	**Riz créole** Ratatouille	**Haricot beurre** Pâtes	**Semoule** Courgette en gratin	**Poêlée de légumes** Purée maison	**Gratin de chou fleur** Petits pois / carottes
4 Produits Laitiers	**Fromages** Yaourt aromatisé Yaourt sucré Fromage blanc	**Fromages** Yaourt aromatisé Yaourt sucré Fromage blanc	**Fromages** Yaourt aromatisé Yaourt sucré	**Fromages** Yaourt aromatisé Yaourt sucré Fromage blanc	**Fromages** Yaourt aromatisé Yaourt sucré Fromage blanc
5 Desserts	**Corbeille de fruits** Crème dessert Compote de pomme maison Pastèque	**Corbeille de fruits** Compote de pomme maison Flan pâtissier	**Île flottante** Corbeille de fruits	**Tarte feuilletée aux pommes** Corbeille de fruits Compote de pomme/fraise	**Corbeille de fruits** Salade de fruits Liégois

bœuf français

porc français

volaille française

Produit Labellisé AB*
*issu de l'agriculture bio

produit local

cuisiné par nos soins

poisson frais

produit de végé

Menus équilibrés recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas et conformes au GEMRCN

sous réserve de modifications

Fénelon Septembre 2023

Menus du lundi 11 septembre au vendredi 15 septembre

SEMAINE 2	LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
1 Entrées	**Salade de lentilles** Carottes râpées Salade verte composée Surimi	PRODUIT LOCAL	**Salade de pâtes** Salade verte composée Salade de tomates Céleri rémoulade	CUISINÉ PAR NOS SOINS PRODUIT LOCAL	**Macédoine de légumes** Melon Salade verte composée	PRODUIT LOCAL	**Salade verte et croutons** Coleslow Salade de haricot Mungo Concombre à la crème	PRODUIT LOCAL	**Radis** Salade verte composée Salade de fenouil aux pommes Champigons à la grecque	PRODUIT LOCAL PRODUIT LOCAL
2 Plats	**Sauté de poulet à la crème** Filet de lieu		**Cordon bleu** Poisson frais du marché	POISSON FRAIS	**Omelette au fromage**	PRODUIT VEGE	**Merguez/Boulette de bœuf** Poisson frais du marché	VIANDE BOVINE FRANÇAISE POISSON FRAIS	**Rôti de porc à la moutade** Dos de lieu	VIANDE BOVINE FRANÇAISE
3 Garnitures	**Brocolis** Blé parfumé		**Riz façon Pilaf** Poêlée de légumes		**Pommes sautées** Haricot vert		**Légumes couscous** Semoule		**Fondue de poireaux** Pâtes	
4 Produits Laitiers	**Fromages** Yaourt aromatisé Yaourt sucré Fromage blanc		**Fromages** Yaourt aromatisé Yaourt sucré Fromage blanc	PRODUIT LOCAL	**Fromages** Yaourt aromatisé Yaourt sucré	PRODUIT LOCAL	**Fromages** Yaourt aromatisé Yaourt sucré Fromage blanc		**Fromages** Yaourt aromatisé Yaourt sucré Fromage blanc	
5 Desserts	**Corbeille de fruits** Mousse à la noix de coco Compote de pomme maison		**Éclair chocolat/café** Salade de fruits Corbeille de fruits	CUISINÉ PAR NOS SOINS	**Corbeille de fruits** Tiramisu maison Compote de fruits	CUISINÉ PAR NOS SOINS	**Abricot en sirop** Compote de pomme maison Corbeille de fruits	CUISINÉ PAR NOS SOINS	**Corbeille de fruits** Pana cotta et coulis Compote de pomme maison	

bœuf français
porc français
volaille française
Produit Labellisé AB
produit local
cuisiné par nos soins
poisson frais
produit végé

Menus équilibrés recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas et conformes au GEMRCN

sous réserve de modifications

Fénelon Septembre 2023

Menus du lundi 18 Septembre au vendredi 22 septembre

SEMAINE 3	LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
1 Entrées	**Oeuf dur** Salade verte composée Haricot rouge et maïs vinaigrette Macédoine de légumes	PRODUIT LOCAL CUISINÉ PAR NOS SOINS	**Salade de pâtes** Carottes râpées Salade verte composée Salade grecque	CUISINÉ PAR NOS SOINS CUISINÉ PAR NOS SOINS	**Salade de pamplemousse** Chou-fleur ravigote Salade verte composée		**Céleri aux pommes** Salade de chou chinois au miel Salade verte composée Courgette râpées à la menthe	PRODUIT LOCAL	**Salade d'artichaut** Salade méxicaine Chou rouge Salade verte composée	CUISINÉ PAR NOS SOINS PRODUIT LOCAL
2 Plats	**Pilons de poulet** Filet de colin aux échalotes	VOLAILLE FRANÇAISE	**Rougaille de saucisses** Poisson frais aux légumes	VIANDE BOVINE FRANÇAISE POISSON FRAIS	**Lasagne aux légumes**	PRODUIT VEGE PRODUIT LOCAL	**Steak haché** Poisson du marché	VOLAILLE FRANÇAISE	**Sauté de dinde aux champignons** Filet de merlu	VOLAILLE FRANÇAISE VIANDE BOVINE FRANÇAISE
3 Garnitures	**Boulgour** Julienne de légumes		**Courgettes sautées** Blé				**Pâtes** Carottes au jus	PRODUIT LOCAL	**Épinards à la crème** Riz	
4 Produits Laitiers CUISINÉ PAR NOS SOINS	**Fromages** Yaourt aromatisé Yaourt sucré Fromage blanc		**Fromages** Yaourt aromatisé Yaourt sucré Fromage blanc	PRODUIT LOCAL	**Fromages** Yaourt aromatisé Yaourt sucré		**Fromages** Yaourt aromatisé Yaourt sucré Fromage blanc	PRODUIT LOCAL	**Fromages** Yaourt aromatisé Yaourt sucré Fromage blanc	
5 Desserts	**Corbeille de fruits frais** Gâteau basque Compote de pommes maison	PRODUIT LOCAL	**Compote de pommes maison** Crème dessert Corbeille de fruits frais	PRODUIT LOCAL CUISINÉ PAR NOS SOINS	**Tarte au chocolat** Corbeille de fruits frais Corbeille de fruits frais	CUISINÉ PAR NOS SOINS	**Corbeille de fruits frais** Marbré Compote de pommes maison	PRODUIT LOCAL	**Compote de pomme/ framboise** Corbeille de fruits frais Flan caramel	

bœuf français
porc français
volaille française
Produit Labellisé Bio
produit local
cuisiné par nos soins
poisson frais
produit végé

Menus équilibrés recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas et conformes au GEMRCN

sous réserve de modifications

Fénelon Septembre 2023

Menus du lundi 25 septembre au vendredi 29 septembre

SEMAINE 4	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
1 Entrées	**Salade de pois chiche** Salade verte composée Macedoine de legumes Coleslow	**Melon** Céleri rémoulade Salade verte composée Aubergines marinées	**Salade de crozets** Salade verte composée Concombre vinaigrette	**Sardines à l'huile** Salade de pommes de terre Salade verte composée Tomates mozzarella	**Chou chinois** Radis Pâté en croûte Salade verte composée
2 Plats	**Chili con carne** Filet de colin	**Colombo de poulet** Poisson frais du marché	**Légumes farcis**	**Blanquette de veau** Poisson frais du marché	**Cordon bleu** Filet de lieu aux agrumes
3 Garnitures	**Chou fleur** Riz	**Pâtes** Petits pois		**Blé parfumé** Piperade	**Haricots verts** Purée maison
4 Produits Laitiers	**Fromages** Yaourt aromatisé Yaourt sucré Fromage blanc	**Fromages** Yaourt aromatisé Yaourt sucré Fromage blanc	**Fromages** Yaourt aromatisé Yaourt sucré	**Fromages** Yaourt aromatisé Yaourt sucré Fromage blanc	**Fromages** Yaourt aromatisé Yaourt sucré Fromage blanc
5 Desserts	**Corbeille de fruits frais** Compote de fruits Tarte au citron	**Compote de pommes maison** Salade de fruits Corbeille de fruits frais	**Corbeille de fruits frais** Cookies maison Compote de pommes maison	**Feuilleté aux poires** Fruits de saison Compote de pommes maison	**Riz au lait** Compote de fruits Corbeille de fruits frais

bœuf français

porc français

volaille française

Produit Labellisé bio

produit local

cuisiné par nos soins

poisson frais

produit Végé

Menus équilibrés recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas et conformes au GEMRCN

sous réserve de modifications