




















Menus élaborés par la diététicienne de l'EPARC.

L'EPARC se réserve le droit de modifier les menus tout en respectant l'équilibre nutritionnel et alimentaire du repas.



Semaine du 03 Décembre 2018 au 07 Décembre 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTREE	 Potage de légumes frais 	Chou rouge  et mimolette  	Cake aux olives "maison" 	Crêpe fourrée	 Carottes râpées 
PLAT	 Poisson frais sauce hollandaise => Dos de lieu noir	Cuisse de poulet rôti (pilon)	Omelette au fromage	Filet de poisson pané et citron	Jambon blanc
PLAT SANS VIANDE		<i>Quenelles sauce nantua</i>			<i>Bolognaise au thon</i>
GARNITURE	Julienne de légumes	Frites	Riz pilaf sauce tomate	Haricots verts et flageolets	Coquillettes "La ferme du Point du jour"  
PRODUIT LAITIER	 Yaourt nature bio sucré		 Crémets d'Anjou aromatisé	Petit Cotentin	Edam
DESSERT	 Orange	Entremets saveur vanille	 Poire	 Banane	Mousse au chocolat
	Pain	Pain	Pain	 Pain bio 	Pain
SUGGESTION DU SOIR	Rissotto de courgettes aux champignons/ Crème aux oeufs	Lasagnes express chèvre, épinards/ Ananas	<i>Accueil de loisirs</i>	Gnocchis sauce tomate/ Fromage blanc et coulis de fruits rouges	Samoussas aux légumes/ Poire

Menus élaborés par la diététicienne de l'EPARC.

L'EPARC se réserve le droit de modifier les menus tout en respectant l'équilibre nutritionnel et alimentaire du repas.












Semaine du 10 Décembre 2018 au 14 Décembre 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
 ENTREE	Potage de potimarron (potimarron)	Salade iceberg à la vinaigrette	Velouté d'endives	Pamplemousse (en jus pour les maternelles)	Céleri sauce cocktail
PLAT	Gratin d'épinards, pommes de terre et dés de brebis (plat végétarien)	Parmentier de canard	Rôti de boeuf "Boeuf des Vallées Angevines"	Blanquette de veau (veau bio)	Fricassée de poisson
PLAT SANS VIANDE		Parmentier végétarien "maison" (soja bio)	Lentilles à la provençale et céréales (céréales)	Pavé de colin d'Alaska sauce persane	
GARNITURE			Lentilles	Riz	Carottes parisiennes
PRODUIT LAITIER	Semoule au lait bio	Fromage fondu	Yaourt nature sucré	Camembert	Saint Paulin
DESSERT	Galettes St Michel	Kiwi bio	Clémentines	Compote de pommes	Pomme
	Pain	Pain bio	Pain	Pain	Pain
SUGGESTION DU SOIR		Flan de courgettes/ Salade d'agrumes	Accueil de loisirs	Papillote de poulet aux champignons/ Tapioca au lait	Pad Thaï végétarien/ Muffin à la banane

Menus élaborés par la diététicienne de l'EPARC.

L'EPARC se réserve le droit de modifier les menus tout en respectant l'équilibre nutritionnel et alimentaire du repas.











Semaine du 17 Décembre 2018 au 21 Décembre 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTREE	Potage de légumes racines	Salade iceberg aux croutons	Salade du meunier	  Rillettes de saumon et petit pain	Potage de légumes racines
PLAT	Couscous aux boulettes de mouton	Raviolis boscone (boeuf) sauce tomate au curry	Emincé de lapin sauce forestière	Pintade emince sauce potiron	Oeufs durs sauce à l'oseille
PLAT SANS VIANDE	<i>Couscous végétarien avec boulettes végétales</i>	<i>Tortellonis au fromage</i>	 Omelette bio "maison"	Poisson frais sauce bonne espérance	
GARNITURE	Semoule		Petits pois poêlés	Haricots vert aux eclats de marrons et galette de pt	Gratin de chou-fleur
PRODUIT LAITIER	Yaourt brassé aux fruits mixés "Douceur Angevine" 	Emmental râpé	Brie	Croc-lait	 Fromage blanc bio "Bernard Gaborit" 
DESSERT	 Ananas	Purée de pommes bio 	 Poire	Tarte au chocolat et smarties (ganache "maison")	Clémentines 
	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
SUGGESTION DU SOIR					

Menus élaborés par la diététicienne de l'EPARC.

L'EPARC se réserve le droit de modifier les menus tout en respectant l'équilibre nutritionnel et alimentaire du repas.

Semaine du 24 Décembre 2018 au 28 Décembre 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
 ENTREE	Oeuf dur sauce ciboulette		Pamplemousse (en jus pour les maternelles)	 Carottes râpées (carottes bio )	 Potage de légumes
PLAT	Medaillon de saumon à la parisienne froide		 Boeuf bourguignon	Rôti de porc au jus	Tartimouflette "maison"
PLAT SANS VIANDE			Filet de merlu blanc sauce basilic	<i>Quenelles sauce provençale à la mozzarella</i>	<i>Tartimouflette fromagère (sans viande)</i>
GARNITURE	Macedoine mayonnaise		Boulgour	Chou fleur et coquillettes	
PRODUIT LAITIER	 Yaourt nature bio sucré		 Gouda bio	 Saint Nectaire	Fromage frais type petit suisse
DESSERT	Roulé aux framboises		Compote de pommes abricots	 Panna cotta à l'éclat de daim	 Kiwi
	Pain		Pain	Pain	Pain
SUGGESTION DU SOIR					

