

# RESTAURANTS MOREAC

Semaine 02 : du 8 au 12 janvier 2018



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade Esaü	Céleri rémoulade	Feuilleté au fromage	Potage de pdt, carottes, poireaux	Carottes râpées vinaigrette à l'orange
	Poulet rôti	Haché de veau	Gratin de poisson blanc aux pdt & épinards à la béchamel	Rôti de porc au jus	Paëlla de poisson
	Haricots verts ciboulette	Frites		Petits pois cuisinés	
	Gouda	Fromage blanc sucré	Yaourt aromatisé	Rondelé	Bûchette mi-chèvre
	Compote de fruits	Clémentine	Kiwi	<b>Galette des Rois</b>	Flan nappé au caramel

P.A. n°4



Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur  
Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité



Semaine 03 : du 15 au 19 janvier 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Taboulé	Salade verte vinaigrette	Salade piémontaise	Betteraves vinaigrette	Velouté de potimarron
	Emincé de poulet à la crème	Cassoulet	Haché de veau Sauce Chasseur	Bœuf aux oignons	Blanquette de poisson
	Purée de potiron	***	Haricots beurre	Frites	Semoule
	Yaourt nature sucré	Tomme blanche	Coulommiers	Fromage frais aux fruits	Edam
	Poire	<b>Milk shake aux fruits rouges</b>	Banane	Kiwi	Compote de fruits

P.A. n°5



Composition des plats :



Vous repérer grâce aux pictogrammes

maison bio Alternatif Local Certifié/label

# RESTAURANTS MOREAC

Semaine 04 : du 22 au 26 janvier 2018

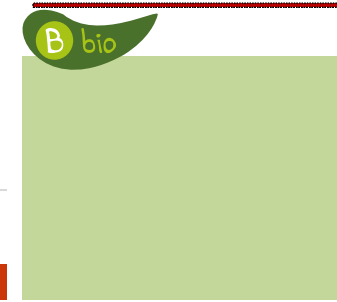


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Carottes râpées vinaigrette	Potage dubarry	Salade mêlée	Œuf dur mayonnaise	Macédoine de légumes
	Jambon braisé en sauce	Riz façon cantonais	Sauté de dinde provençale	Parmentier de poisson	Pâtes à la bolognaise
	Potatoes		Purée de céleri	au potiron	
	Brie	Tartare Ail et Fines Herbes	Fraidou	Fromage frais sucré	Emmental
	Liégeois au chocolat	Banane	Île flottante	Pomme	Compote de fruits

Certifié/label

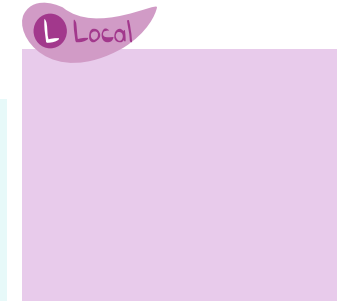
Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur  
Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité



Semaine 05 : du 29 janvier au 2 février 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Lentilles au curry	Salade Marco Polo	Choux-fleurs Sauce Cocktail	Soupe à la tomate	Salade Coleslaw
	Colin Sauce Crevettes	Emincé de volaille à la crème	Galette saucisse	Pâtes à la carbonara	Bœuf bourguignon
	Carottes	Printanière de légumes	Potatoes		Riz
	Tomme grise	Camembert	Edam	Tomme grise	Bleu
	Crème dessert au chocolat	Smoothie pomme orange banane	Clémentine	Pêche façon Melba	<b>Crêpe de la Chandeleur</b>



Composition des plats :  
Salade mêlée : salade, maïs, croûtons  
Salade Marco Polo : Pâtes, surimi, mayonnaise  
Salade Coleslaw : Chou blanc, carotte, mayonnaise



Vous repérer grâce aux pictogrammes

maison bio Alternatif Local Certifié/label

# RESTAURANTS MOREAC

Semaine 06 : du 5 au 9 février 2018



Cette année, les enfants bougeront, mangeront, voyageront à travers le Monde accompagnés de Miki



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	Betteraves & maïs	Pâté de campagne	Crêpe jambon/fromage	<b>Bouillon de légumes aux vermicelles</b>	Salade verte vinaigrette
	Boulettes de bœuf Sauce Couscous	Filet de poisson en sauce	Poulet basquaise	<b>Emincé de bœuf Samourai</b>	Gratin de pdt aux lardons
	Semoule	Purée de brocolis	Haricots verts	<b>Carottes à la coriandre</b>	Salade verte vinaigrette
	Fromage frais sucré	Bûchette mi-chèvre	Camembert	<b>Fromage blanc à la mangue</b>	Yaourt aromatisé
	Poire	Banane	Compote de fruits	<b>Nougat Asiatique</b>	Clémentine



Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur  
Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité



Semaine 07 : du 12 au 16 février 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Entrée	Carottes râpées vinaigrette	Salade de pommes de terre charcutière	Macédoine de légumes	Potage de légumes	Pâté de foie
Plat principal	Omelette	Blanquette de volaille	Pizza	Rougail de saucisse	Parmentier de poisson
Accompagnement	Frites	Carottes	Salade verte vinaigrette	Riz	***
Produit laitier	Yaourt nature sucré	Coulommiers		Rondelé	Gouda
Dessert	Kiwi	<b>Beignet de Mardi-Gras</b>	<b>Riz au lait au caramel</b>	Compote de fruits	Pomme

Composition des plats :  
Salade de pdt charcutière : pdt, cervelas, échalote, vinaigrette



Vous repérer grâce aux pictogrammes maison bio Alternatif Local Certifié/label

# RESTAURANTS MOREAC

Semaine 08 : du 19 au 23 février 2018



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Taboulé	Salade verte aux croûtons	Betteraves vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette	Potage de légumes
	Poulet rôti	Saucisse de Francfort	Chili con carné	Hachis parmentier	Paëlla
	Haricots verts à l'ail, beurre et persil	Frites			
	Emmental	Fromage frais sucré	Comté	Fraidou	Bûchette mi-chèvre
	Flan nappé au caramel	Orange	F. blanc aux pommes et son crumble	Gâteau au yaourt	Liégeois au chocolat

P.A. n°5



Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur  
Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française



Fruits indiqués selon disponibilité



Semaine 09 : du 26 février au 2 mars 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Macédoine	Carottes râpées	Céleri rémoulade	Velouté de tomates	Œufs dur mayonnaise
	Boulettes d'agneau Sauce Ratatouille	Pâtes à la carbonara	Poulet rôti	Saucisse aux choux	Moule
	Semoule		Petits pois cuisinés		Frites
	Mimolette	Yaourt nature sucré	Tomme noire	Crème anglaise	Fromage frais sucré
	Crème dessert vanille	Compote de fruits	Clémentine	Madeleine	Kiwi

P.A. n°1






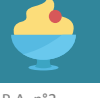
Composition des plats :



Vous repérer grâce aux pictogrammes maison bio Alternatif Local Certifié/label

## RESTAURANTS MOREAC

Semaine 09 : du 5 au 9 mars 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Potage dubarry	Carottes râpées	Salade Esaü	Salami	Salade verte vinaigrette
	Pavé de poisson marâcher  Riz	Emincé de poulet  Carottes	Saucisse de volaille  Purée de pommes de terre	Jambon roulé en sauce  Gratin de choux-fleurs	Pâtes bolognaise  ***
	Tomme blanche	Edam	Brie	Camembert	Rondelé
	Pomme	Tarte aux pommes	Mousse au chocolat	Île flottante	Ananas au sirop



**✓ Certifié/label**

Les viandes de porc servies sont labellisées  
Bleu-Blanc-Coeur  
Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine  
française



Fruits indiqués selon disponibilité

