

Semaine du 24 au 28 novembre 2014 - Notre Dame De Mongré -



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	salade verte vinaigrette	salade d'endives		assortiment de crudités	salade de pousse de soja
	pomelos au sucre	laitue vinaigrette		smoothie de betteraves	terrines de campagne
	bouquet de chou fleur en salade	salade composée		œuf mimosa	céleri rémoulade
	friand au fromage	salade de blé aux olives		terrine de légumes	tarte aux oignons
	salade de riz au thon	salade de lentilles lardons		jambon blanc	salade de poivrons au chèvre
Plat principal	paleron de bœuf braisé	bouchée à la reine garnie		filet de poisson en sauce	filet de lieu à l'origan
	cordons bleus	emincé de volaille		Carbonara	Effiloché de dinde au jus
Accompagnements	purée de pomme de terre	riz safrané		Farfalles	petits pois
	carottes vichy	Pain haricots beurre		purée de potiron à la cannelle	gratin de poireaux béchamel
Produits laitiers	Assortiments de fromages secs et de laitages	Assortiments de fromages secs et de laitages		Assortiments de fromages secs et de laitages	Assortiments de fromages secs et de laitages
Desserts	jus d'orange 100% pur jus	corbeille de fruits		corbeille de fruits	corbeille de fruits
	compote de pommes	abricot pâtissier		poêlée de pommes aux ananas	salade de kiwis
	gâteau au yaourt	crème aux œufs		cookies maison	mousse au chocolat
	salade de fruits frais	salade de clémentines		marbré chocolat et fruits	tartelette citron
	quatre quart aux fruits	clafoutis aux pêches		flan vanille	salade de fruits frais

LES PLATS SURLIGNES EN JAUNE SONT PROPOSES EN PRIORITE POUR UN BON EQUILIBRE DU MENU AINSI QUE POUR LES CLASSES DE MATERNELLES / PRIMAIRES

Menus réalisés par le chef de cuisine et la diététicienne de CORALYS selon les dernières recommandations du GEMRCN.

= Produits locaux
 = Viandes Françaises

= Produits issus de l'agriculture biologique
 = Produit fait maison