

Semaine du 3 au 7 avril 2017 - Notre Dame De Mongré -



	Lundi	Mardi		Jeudi	Vendredi
Entrées	Macédoine de légumes à la mayonnaise	Duo de choux		Laitue vinaigrette	Salade de riz au thon
	Clafoutis aux légumes	Salade de chèvre chaud		Céleri rémoulade à la moutarde	Pomélos
	Salade italienne	Saucisson beurre		Friand au fromage	Concombre au curry
	Salade du chef	Salade du chef		Salade du chef	Salade du chef
	Quiche aux poivrons	Entrée Canadienne		Panier maison de crudités	Brushettas
Plat principal	Steak haché	Mignonin de veau		Pâtes à la Carbonara	Viennoise de dinde
	Filet de lieu aux herbes	Filet de hoki au curry		Filet de lieu aux herbes	Filet de hokki aux herbes
Accompagnements	Semoule	Riz créole		Pâtes	Légumes croquants de saison
	Carottes au jus	Poêlée de légumes		Brocolis au jus	Purée
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	Salade d'agrumes	Muffin's chocolat		Compote de pommes	Corbeille de fruits
	Tartelette citron	Fruits au sirop		Tarte aux pommes	Quatre quart chocolat
	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits		Corbeille de fruits	Tartelette citron
	Clafoutis aux fruits	Cake aux amandes		Gâteau aux fruits	Salade de fruits
	Fondant chocolat	Quartiers de pommes		Abricots au sirop	Gateau aux pommes

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.

