
























Semaine du 05 au 09 Juin - Notre Dame De Mongré -



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Férialé	 Feuilleté au fromage Salade de champignons frais Betteraves aux maïs Salade du chef Salade de pâtes		Carottes râpées Salade fromagère  Cœur à la mousse de foie  Salade du chef  Entrée de Russie	Céleri rave  Guacamole et chips Tartine provençale  Salade du chef Salade de riz au thon
Plat principal		 Chipolatas Filet de lieu aux agrumes		Filet de poisson bordelaise  Mignonin de veau	Nugget's de volaille  Sauté de veau au paprika
Accompagnements		Semoule   Blettes au jus		 Poelée de légumes Riz 	Purée de pommes de terre   Ratatouille
Produits laitiers		Assortiments de fromages secs et de laitages		Assortiments de fromages secs et de laitages	Assortiments de fromages secs et de laitages
Desserts		Fruits au sirop  Fromage blanc façon stracciatella Corbeille de fruits  Tarte chocolat Clafoutis aux pêches 		Roulé au Nutella®   Salade de fruits frais Corbeille de fruits  Cake aux fruits Abricots au sirop	Melon  Crème au caramel Corbeille de fruits  Compote de pommes Beignet
		<u>LES PLATS SURLIGNES EN</u>			

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

