

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Salade verte et son gressin  Triangle de croque Monsieur et sa salade  Salade de tomates Concombre aux épices Carottes râpées	Terrine de campagne Laitue vinaigrette Ratatouille froide Salade du chef  Brushettas		Salade piémontaise Radis à croquer Salade océane Salade du chef  Wraps	Melon  Mini tacos Salade d'haricots vert à l'ail Salade du chef Entrée Islandaise
Plat principal	Poulet rôti au jus Filet de lieu aux pommes	Veau Marengo Filet de poisson sauce du chef		 Sauté de porc aux olives Quenelle sauce blanche	Chili con carne Filet de hokki Sétoise
Accompagnements	 Poivrons grillés Penne regate 	 Pommes dauphines Poêlée de campagne 		 Carottes braisées Semoule 	Riz créole   Haricots verts
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	Mousse au chocolat  Pastèque Corbeille de fruits Gâteaux aux fruits  Fruits au sirop	Mirabelles au sirop  Tarte fine aux fruits Corbeille de fruits Tartelette chocolat  Salade de fruits frais		Glace  Compote de pommes BIO Corbeille de fruits  Quatre quart  Tartelette aux fruits	 Tarte au citron Salade de fruits frais Corbeille de fruits  Cake chocolat Fruits au sirop

**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.