

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Salade de tomates	Salade verte 		 Tartine au thon et salade verte	 Tartare de légumes assaisonné
	Pomelos	 Pizza		Céleri rave râpé	Salade paysanne
	Terrine de légumes	Carottes râpées		 Tartine de fromage frais et salade verte	 Feuilleté de saucisse
	 Quiche au thon	Salade du chef		Salade du chef	Salade mexicaine
	Rosette	Concombre bulgare		 Tacos	Champignons à la grecque
Plat principal	Viennoise de dinde	Merguez		 steak hache	Cervelas
	Filet de hokki dugléré	Mijoté de bœuf aux épices 		Filet de lieu meunière	Gratin de fruits de mer
Accompagnements	 Légumes croquant de saison	 Haricots beurre			 Jardinière de légumes
	Pommes rissolées	 riz		 Choux fleur braisés	 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	Pastèque	 Compote de pommes		Melon	Crème au caramel
	 Salade de fruits frais	 Clafoutis poires		 Roulé à la confiture	 Crumble de fruits rouges
	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits		Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
	 Cookies	 Cake chocolat		 Fondant chocolat	Coupe de fraises
	 Tarte aux pommes	 Gâteau de semoule		 Tartelette citron	Flan vanille

*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.