

Semaine du 25 au 29 septembre - Notre Dame De Mongré -

	Lundi 25	Mardi 26		Jeudi 28	Vendredi 29
Entrées	salade de chevre	pomelos		duo de crudités	concombre a la Greque
	salade de tomates	pâté croute		boucheés au fromage	tarte aux oignons
	salade mexicaine	salade de pate		crumble de légumes	salade verte aux croutons
	 Salade du chef  ENTREE "RIEN NE SE PERD"	 Salade du chef  ENTREE "RIEN NE SE PERD"		 Salade du chef  ENTREE "RIEN NE SE PERD"	 Salade du chef  ENTREE "RIEN NE SE PERD"
Plat principal	cordon bleu	sauté de veau aux olives		quenelle sauce tomates	bolognaise de bœuf
	poisson à la ciboulette	cuisse de poulet		poisson a la ciboulette	bolognaise de poisson
Accompagnements	riz	purée		semoule	Pâtes penne
	 sauté de courgettes	carottes		ratatouille	gratin de choux fleur
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
	yaourt aromatisé	kiri		emmental	brie
Desserts	profiteroles	orange a la canelle		tarte tatin	iles flotantes
	raisin à croquer	chausson aux pommes		cake aux fruits	crème dessert
	 Desserts du chef Corbeille de fruits	 Desserts du chef Corbeille de fruits		 Desserts du chef Corbeille de fruits	 Desserts du chef Corbeille de fruits
	 compote du jour	 compote du jour		 compote du jour	 compote du jour

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.