

Semaine du 3 au 7 octobre - Notre Dame De Mongré -

	Lundi	Mardi		Jeudi	Vendredi
Entrées	<p>Macédoine de légumes à la mayonnaise</p> <p> Clafoutis aux légumes</p> <p>Salade italienne</p> <p>Salade du chef</p> <p> Quiche aux poivrons</p>	<p> Duo de choux</p> <p>Salade de chèvre chaud</p> <p>Saucisson beurre</p> <p>Salade du chef</p> <p> Entrée Canadienne</p>		<p> Laitue vinaigrette</p> <p> Céleri rémoulade à la moutarde</p> <p> Friand au fromage</p> <p>Salade du chef</p> <p> Panier maison de crudités</p>	<p> Crumble de courge</p> <p>Salade chinoise</p> <p>Salade de riz</p> <p>Salade du chef</p> <p> Brushetta</p>
Plat principal	<p>Filet de lieu au paprika</p> <p>Feuilleté forestier</p>	<p> Cuisse de poulet grillé au four</p> <p>Filet de poisson au four</p>		<p>Crêpe au fromage</p> <p> Bœuf mironton</p>	<p>Viennoise de dinde</p> <p>Moules</p>
Accompagnements	<p> Brocolis au jus au jus</p> <p> Semoule couscous</p>	<p> Carottes au jus</p> <p> Pâtes</p>		<p>Riz</p> <p> Endives braisées</p>	<p> Haricots verts persillés</p> <p> Frites</p>
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	<p> Quatre quart vanille</p> <p>Mon fruit juste mixé</p> <p>Corbeille de fruits</p> <p> Tartelette chocolat</p> <p> Riz au lait</p>	<p> Mousse coco</p> <p> Muffins chocolat</p> <p>Corbeille de fruits</p> <p> Cake aux fruits</p> <p>Fruits au sirop</p>		<p>Poire au chocolat</p> <p> Flan patissier</p> <p>Corbeille de fruits</p> <p> Fondant chocolat</p> <p> Salade de fruits frais</p>	<p>Raisin</p> <p> Beignet de pommes</p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Quartiers de pommes</p> <p> Tartelette citron</p>

LES PLATS SURLIGNES EN JAUNE SONT PROPOSÉS EN PRIORITÉ POUR UN BON ÉQUILIBRE 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.