

**Semaine du 4 au 8 janvier 2016 - Notre Dame De Mongré -**



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrées</b>	Batavia vinaigrette Salade de pâtes aux lardons Pomélos Salade du chef Velouté de légumes	Dés de betteraves Laitue croûtons Feuilleté au fromage Salade du chef céleri rave râpé		Salade César Salade piémontaise Potage de légumes du chef Salade du chef Concombre au thon	Salade verte de saison Salade de chou cuit Tartine de crème de foie Salade du chef Endives au bleu
<b>Plat principal</b>	Steak haché Bio de la Ferme St Laurent D'Oingt Filet de lieu aux herbes	Sauté de veau paprika Cordon bleu		Merguez au jus Bœuf stroganoff	Poisson pané au citron Boudin aux pommes
<b>Accompagnements</b>	semoule couscous Epinards en béchamel	Pâtes Brocolis		Riz créole Carottes au jus	Purée Endives braisées
<b>Produits laitiers</b>	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
<b>Desserts</b>	Flan vanille Banane au chocolat Corbeille de fruits Quatre quart fruits Tartelette chocolat	Galette des rois Salade de mandarines Corbeille de fruits Fruits au sirop Cake aux pommes		Fondant au chocolat Coupe d'ananas Corbeille de fruits Tartelette citron Clafoutis poires	Salade de fruits frais Tarte fine aux fruits Corbeille de fruits Compote de pommes meringuée Roulé fraise
<p><b>LES PLATS SURLIGNÉS EN JAUNE SONT</b></p>					

Menu de CORALYS selon les dernières recommandations du GEMRCN.

- = Produits locaux
- = Viandes Françaises
- = Produits issus de l'agriculture biologique
- = Produits fait maison