

	Lundi	Mardi		Jeudi	Vendredi
Entrées	Mousse de foie sur toast	Betteraves vinaigrette		 Champignons farçies	 Carottes râpées
	 Méli mélo de salade	Salade verte à l'emmental		 Salade Franc Comtoise : cardons, croûtons, noix	Salade de riz
	Salade d'endives aux noix 	Flammenküche		Salade aux foies de volaille	Jambon blanc
	 Salade du chef  Quiche Lorraine	Salade du chef Concombre au paprika		Tartine Franc Comtoise Entrée du Kenya	 Salade du chef  Wraps
Plat principal	Ceufs florentine et croûtons 	Sauté de bœuf de la Ferme de Coralys		Saucisse Montbéliarde	Normandin de veau à l'estragon
	Tomate farçie	Cordon bleu		 Sauté de porc au curry	Filet de poisson gratiné à l'emmental
Accompagnements	Riz pilaf	 Semoule		 Frites sauce Cancoillotte	 Gratin de poireaux
	 Epinards	 Brocolis braisés		 Salsifis au jus	 Macaronis
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	Corbeille de fruits	 Salade de fruits frais		Glace	 Chou pâtissier
	 Compote de fruits	 Mousse au chocolat		 Tarte poires Amandine	Ananas
	 Tartine de Nutella	Corbeille de fruits		Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
	 Gâteau aux fruits	 Tartelette citron		Fruits au sirop	 Tartelette chocolat
	Quartiers de pommes	 Clafoutis aux fruits		 Quatre quart chocolat	 Cake nature

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.