

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Macédoine de légumes Bruschetta	Céleri râpé Salade verte aux croutons		Endives au jambon Salade piémontaise	Salade de pâtes Betteraves en salade
	Terrine de campagne	Mortadelle		Terrine de poisson Salade du chef	Œufs mayonnaise
	Salade du chef Concombre à la crème	Salade du chef Carottes râpées		Entrée de Bulgarie	Salade du chef
					Entrée BIO selon arrivage
Plat principal	Paupiette de veau	Sauté de veau aux épices		Filet de merlu poelée	Poisson selon arrivage
	Emincé de dinde au paprika	Quenelle aux olives		Pâtes à la bolognaise	Saucisse de Toulouse
Accompagnements	Lentilles au jus	Riz créole		Pâtes	Endives braisées
	Jardinière de légumes	Petits pois au jus		Chou de Bruxelles	Purée de pommes de terre
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	Ananas au miel Tarte aux pommes	Fromage blanc façon stracciatella		Crumble aux pommes	Corbeille de fruits
	Corbeille de fruits	Fruits au sirop		Salade de fruits frais	Compote de fruits et madeleine
	Fruit à croquer	Corbeille de fruits		Corbeille de fruits	Ile flottante
	Tartelette chocolat	Cake aux pralines Gâteau aux pommes		Tartelette citron Quatre quart amandes	Fondant chocolat Muffin's 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.