

	Lundi	Mardi		Jeudi	Vendredi
Entrées	Macédoine de légumes vinaigrette Salade verte maïs croustons Guacamole de chips <b>MENU SANS PROTEINE ANIMALE</b>	Duo de choux  Carottes persillées Saucisson beurre Salade du chef  Brushetta		Pamplemousse au sucre  Tarte aux légumes de saison Salade de riz  Salade du chef  Concombre à l'origan	 Velouté de légumes  Endives au thon  Salade Italienne  Salade du chef  Entrée BIO selon arrivage
Plat principal	Boulette de soja sauce tomate Nuggets végétale	 Emincé de volaille à l'indienne Rissollette de veau		Filet de merlan à l'origan Tressé aux champignons	Gratin de poisson  Bœuf Mironton
Accompagnements	Chili con sin carné Poêlée campagnarde	Pommes de terre persillés  Champignons à la crème		 Brocolis au jus Riz pilaf	 Navets glacés  Semoule
Produits laitiers	Yaourt soja nature et yaourt soja vanille	Assortiments de fromages secs et de laitages		Assortiments de fromages secs et de laitages	Assortiments de fromages secs et de laitages
Desserts	 Roses des sables  Salade de fruits frais  Compote de fruits  Pomme au four cœur confiture	Flan vanille  Muffins Corbeille de fruits  Cake  Clafoutis aux fruits		Compote de fruits Fruit à croquer Corbeille de fruits  Gâteau chocolat  Tarte aux fruits	 Salade de fruits frais  Chouquette Corbeille de fruits  Tartelette citron  Compote de pommes

*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.