

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Pamplemousse au sucre  Tarte aux légumes de saison Salade de riz  Salade du chef  Concombre à l'origan	Duo de choux  Carottes persillées Saucisson beurre Salade du chef  Brushetta			 Velouté de légumes  Endives au thon  Salade Italienne  Salade du chef  Entrée BIO selon arrivage
Plat principal	<b>Filet de merlan à l'origan</b> Tressé aux champignons	<b>Emincé de volaille à l'indienne</b> Rissollette de veau			Gratin de poisson  Bœuf Mironton
Accompagnements	 Brocolis au jus Riz pilaf	Pommes de terre persillés  Champignons à la crème			 Navets glacés  Semoule
Produits laitiers	Assortiments de fromages secs et de laitages	Assortiments de fromages secs et de laitages			Assortiments de fromages secs et de laitages
Desserts	Compote de fruits Fruit à croquer Corbeille de fruits  Gâteau chocolat  Tarte aux fruits	Flan vanille  Muffins Corbeille de fruits  Cake  Clafoutis 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.