

Semaine du 21 au 25 Mars 2016 - Notre Dame De Mongré -



	Lundi	Mardi		Jeudi	Vendredi
Entrées	Pamplemousse au sucre	Duo de choux		 Laitue vinaigrette	 Velouté de légumes
	 Tarte aux légumes de saison	 Carottes persillées		Céleri rémoulade à la moutarde	 Endives au thon
	Salade de riz	Saucisson beurre		 Allumette au fromage	 Salade Italienne
	 Salade du chef  Concombre à l'origan	Salade du chef  Brushetta		Salade du chef  Entrée de Chypre	 Salade du chef  Entrée BIO selon arrivage
Plat principal	Filet de merlan à l'origan	 Emincé de volaille à l'indienne		 Bœuf mironton	Gratin de poisson
	Tressé aux champignons	Rissollette de veau		 Echine de porc à la moutarde	 Diot de Savoie
Accompagnements	 Brocolis au jus	Pommes de terre persillés		 Flan de courge	 Navets glacés
	Riz pilaf	 Champignons à la crème		 Lentilles	 Semoule
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	Compote de fruits	Flan vanille		 Fondant au chocolat du chef	 Salade de fruits frais
	Fruit à croquer	 Muffins		Pomme d'amour	 Chouquette
	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits		Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
	 Gâteau chocolat  Tarte aux fruits	 Cake  Clafoutis aux fruits		 Entremet framboises Pêches au sirop	 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.

