
























	Lundi	Mardi		Jeudi	Vendredi
Entrées	 Batavia vinaigrette Pomelos  Salade de pâtes au thon  Concombre Bulgare  Taboulé	Batonnets de légumes et sa mayonnaise Salade de pamplemousse frais  Guacamole et sa chips  Salade du chef Endives au bleu		Salade de gnocchis, thon et tomate Salade César  Smoothie de betterave et basilic  Salade du chef  Brushetta	BOL DE RIZ
Plat principal	Cordon bleu Filet de colin à la tomate	 Blanquette de veau Omelette aux herbes		Gratinée de poisson à l'emmental Pilon de poulet tex meix	BOL DE RIZ
Accompagnements	 Jardinière de légumes Riz au jus	 Poelée de légumes  Penne regate		 Brocolis sautées  Pomme rissollées	
Produits laitiers	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  Compote de pommes  Quatre quart fruits  Tartelette chocolat Flan vanille	Corbeille de fruits  Fondant chocolat  cake fruits Salade d'oranges Fruits au sirop		Corbeille de fruits  Tartelette citron  Clafoutis poires  Gâteau aux pommes Fruits au sirop	BOL DE RIZ
<p><u>LES PLATS SURLIGNES EN</u></p>					

Menus réalisés par le chef de cuisine et la diététicienne de CORALYS selon les dernières recommandations du GEMRCN.