



Semaine du 25 au 29 avril - Notre Dame De Mongré -





	Lundi	Mardi		Jeudi	Vendredi
Entrées	 Batavia vinaigrette Pomelos  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	 Laitue vinaigrette Salade de riz Pâté de campagne Salade du chef  Quiche aux légumes
	Plat principal	Cordon bleu Filet de colin à la tomate	 Steak Haché Emincé de volaille sauce barbecue		Gratinée de poisson à l'emmental Pilon de poulet tex meix
Accompagnements	 Jardinière de légumes Riz au jus	 Poelée de légumes  Penne regate		 Carottes sautées  Pomme rissolées	 Semoule  Haricots verts
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	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	Corbeille de fruits Compote de pommes meringuée  Roulé fraise  Tarte aux pommes Flan vanille

LES PLATS SURLIGNÉS EN JAUNE SONT

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

 = Produits locaux
 = Viandes Françaises

 = Produits issus de l'agriculture biologique
 = Produits fait maison