

	LUNDI 23	MARDI 24		JEUDI 26	VENDREDI 27
Entrées	salade niçoise	asperge vinaigrette		Pissaladière	crumble de légumes
	macédoine de légumes	radis beurre		coleslaw	céleri rémoulade
	pâté crouste aux cornichons	"rien ne se perd"		"rien ne se perd"	"rien ne se perd"
	salade composée du jour	salade composée du jour		salade composée du jour	salade composée du jour
Plat principal	cordon bleu	œuf florentine		sauté de bœuf	chipolatas grillé
	navarin d'agneau	poulet grillé		gratin de poisson	poisson papillote
	poisson aux légumes	poisson a la ciboulette		poisson pané	
accompagnements	riz pilaf	torsade		pomme noisette	lentille au jus
	haricots verts	épinard		gratin de potimarron	aubergine provençal
produit laitier	assortiment de fromage et laitage	assortiment de fromage et laitage		assortiment de fromage et laitage	assortiment de fromage et laitage
	yaourt aromatisé	kiri		fromage à la coupe	emmental
Desserts	crème dessert vanille	tarte au citron		roulé Nutella	tarte praline
	crème dessert chocolat	mousse au chocolat		choux chantilly	tarte chocolat
	dessert du chef	dessert du chef		dessert du chef	dessert du chef
	compote du jour	compote du jour		compote du jour	compote du jour
	corbeille de fruits	corbeille de fruits		corbeille de fruits	corbeille de fruits
En marron Viande fraîche	= produits locaux			= produits fait maison	
En bleu laitages	= produits issus de l'agriculture biologique		La ferme Coralys	Les 14 Allergènes les plus courants A: Gluten B: Crustacé C: Œufs D: Poisson E: Arachide F: Soja G: Lait H: Fruits à coques I: Cèleri J: Moutarde K: Graines de Sésame L: Sulfités M: Lupin N: Mollusques Attention les éventuelles "Traces" ne sont pas prises en compte	
En vert fruits ou légumes frais	= viandes françaises				

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 NEWREST/CORALYS selon les dernières recommandations du GEMRCN.