

	Lundi	Mardi		Jeudi	Vendredi
Entrées		 Pizza Carottes râpées Macédoine de légumes Salade du chef  Endives au maïs		Salade de riz au thon Pomélos Concombre au curry Salade du chef  Brushettas	Salade verte et son gressin  Mini tacos Friand au fromage Salade du chef Champignons frais
	Plat principal		Cordon bleu Filet de lieu au citron		Tomates farcies Filet de Hokkai aux herbes 
Accompagnements		Choux fleur braisés Purée		 Riz Légumes croquants de saison 	Carottes braisées Pâtes
Produits laitiers		Assortiments de fromages secs et de laitages		Assortiments de fromages secs et de laitages	Assortiments de fromages secs et de laitages
Desserts		Salade de fruits frais Tartelle chocolat Corbeille de fruits  Tarte aux fruits  Clafoutis chocolat		 Compote de fruits Kiwi à croquer Corbeille de fruits  Quatre quart chocolat  Tartelette citron	 Corbeille de fruits Roulé au marron Fruits au sirop Fondant chocolat Salade de fruits frais

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.