





	Lundi	Mardi		Jeudi	Vendredi
Entrées		Concombre sauce au yaourt  Laitue de croque Monsieur et sa salade Tomate cocotte Salade du chef  Blinis au thon		Salade chinoise  Radis à croquer Salade océane Salade du chef  Entrée Chilienne	Endives au dés de jambon  Laitue vinaigrette Carottes au cumin Salade du chef  Quiche aux légumes
Plat principal		Normandin de veau Poisson poelé à l'italienne		 Steak haché Filet de poisson au curry	Brochette de volaille  Bœuf en sauce
Accompagnements		 Purée de pomme de terre  Haricots verts		Macédoine de légumes Riz créole	 Brocolis au jus  Coquillettes
Produits laitiers		Assortiments de fromages secs et de laitages		Assortiments de fromages secs et de laitages	Assortiments de fromages secs et de laitages
Desserts		Jus de fruits 100% pur jus  Tarte fine aux fruits Corbeille de fruits  Fondant chocolat  Cake aux pralines		 Panna cotta aux fruits rouges Compote  Corbeille de fruits  Quatre quart aux abricots  Tartelette chocolat	 Tartelette au citron Salade de fruits frais Corbeille de fruits  Roulé au marron Fruits au sirop

*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.