

Semaine du 9 au 13 mai - Notre Dame De Mongré -



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Concombre sauce au yaourt	Endives au dés de jambon		Salade chinoise	Salade verte et son gressin
	Triangle de croque Monsieur et sa salade	Laitue vinaigrette		Radis à croquer	Mini tacos
	Tomate cocotte	Carottes au cumin		Salade océane	Friand au fromage
	Salade du chef	Salade du chef		Salade du chef	Salade du chef
	Blinis au thon	Quiche aux légumes		Entrée Chilienne	Champignons frais
Plat principal	Normandin de veau	Brochette de volaille		Lasagnes à la bolognaise	Colombo de poisson
	Poisson poelé à l'italienne	Bœuf en sauce			Quenelles Nantua
Accompagnements	Purée de pomme de terre	Brocolis au jus		Lasagnes au saumon	Carottes braisées
	Haricots verts	Coquillettes			Riz pilaf
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	Mousse au chocolat	Jus de fruits 100% pur jus		Panna cotta aux fruits rouges	Tartelette au citron
	Quartier de pommes au caramel	Tarte fine aux fruits		Compote	Salade de fruits frais
	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits		Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
	Gâteau aux fruits	Fondant chocolat		Quatre quart aux abricots	Roulé au marron
	Clafoutis pommes	Cake aux pralines		Tartelette chocolat	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.

- = Produits locaux
- = Viandes Françaises
- = Produits issus de l'agriculture biologique
- = Produits fait maison