


# Semaine du 9 au 13 janvier 2017 - Notre Dame De Mongré -

	Lundi	Mardi		Jeudi	Vendredi
Entrées	 Jambon à la russe  Poireaux vinaigrette  Céleri rémoulade Salade du chef  Salade de riz au maïs	 Radis croque sel Laitue vinaigrette  Allumette au fromage Salade du chef Salade de pâtes au jambon		 Carottes râpées  Salade mexicaine  Rillettes de sardines sur toast Salade du chef  Entrée du Chili	Salade paysanne Salade d'agrumes  Crêpe aux champignons Salade du chef concombre au curry
Plat principal	Paupiette de veau au jus  Emincé de dinde aux poivrons	Filet de lieu au curry Quenelles de brochet sauce blanche		 Sauté de bœuf  Sauté de porc de la ferme de Coralys	Filet de hoki aux poivrons Saucisse au jus
Accompagnements	 Farfalles au beurre  Gratin de chou fleur	 Pommes rissolées  Légumes croquants de saison		Riz safrané  Blettes persillées	 Carottes sautées  Purée de pommes de terre
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	 Galette des rois  Abricot pâtissier et son coulis Corbeille de fruits Kiwi  Riz au lait	 Cake aux fruits Raisin à croquer Corbeille de fruits  Clafoutis chocolat  Entremet fruits		Compote meringuée  Gâteau à la noix de coco Corbeille de fruits  Fondant chocolat  Tarte citron	 Crème au caramel Corbeille de fruits  Compote de pommes  Marbré chocolat

***LES PLATS SURLIGNES EN JAUNE SONT PROPOSES EN PRIORITE POUR UN BON EQUILIBRE DU MENU AINSI QUE POUR LES CLASSES DE MATERNELLES / PRIMAIRES***

Menu de CORALYS selon les dernières recommandations du GEMRCN.