

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	 Carottes râpées	Laitue vinaigrette		 Pizza au fromage	Melon
	Pastèque	Salade de pamplemousse frais		Salade César	Taboulé Orientale
	Tartine grillée tomate et chèvre	Salade verte et dés d'avocat		 Smoothie de betterave et basilic	Pâté de campagne
	Salade du chef	 Salade du chef		Salade du chef	 Salade du chef
	 Quiche aux légumes	Salade riz au Maïs		 Entrée Kostadinov de Bulgarie	 Céleri rave râpé
Plat principal	Suggestion du chef	Cordon bleu		Filet de hoki à la tomate	 Bœuf en sauce
		Filet de lieu noir Dugléré		 Pilon de poulet aux herbes	Nugget's de poisson
Accompagnements	Suggestion du chef	Poelée de légumes (Brocolis et poivrons) 		 Carottes sautées	 Pâtes
		Purée de pommes de terre 		 Semoule	 Haricots verts
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	 Quatre quart nature	Fromage blanc aux fruits		 Salade de fruits au miel et son sablé 	Compote de fruits de saison
	 Flan caramel	 Cake au chocolat		 Crêpe à la confiture	 Clafoutis aux fruits
	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits		Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
	 Tarte aux pommes	 Salade de fruits frais		 Fondant chocolat	 Tartelette chocolat
	Fruits au sirop	 Gâteau aux fruits		 Tartelette citron	 Tarte aux fruits

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.