





	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrées	 Pissaladière Laitue vinaigrette  Salade de pâtes  Salade du chef Concombre Bulgare	 Feuilleté au fromage Salade de champignons frais Céleri râpé Salade du chef Poireaux vinaigrette		
Plat principal	 Chipolatas Filet de poisson au four	 Escalope de porc aux herbes Filet de lieu aux agrumes		
Accompagnements	 Gratin de poireaux Frites 	Tortis   Blettes au jus		
Produits laitiers	Assortiments de fromages secs et de laitages	Assortiments de fromages secs et de laitages		
Desserts	Fruits au sirop Chausson aux pommes  Corbeille de fruits Crème à la vanille  Tarte chocolat	Salade d'agrumes Fromage blanc façon stracciatella  Corbeille de fruits Tartelette citron  Clafoutis aux pêches 		

***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