





Semaine du 30 mai au 3 juin - Notre Dame De Mongré -

| | 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 | | Carottes râpées Salade fromagère Cœur à la mousse de foie  Salade du chef  Entrée de Russie  | Betterave en salade  Guacamole et dips Tartine provençale Salade du chef  Salade de riz au thon |
| Plat principal |  Chipolatas Filet de poisson au four |  Mijoté de poulet Filet de lieu aux agrumes | | Filet de poisson bordelaise  Mignonin de veau | Nugget's de volaille  Sauté de veau au paprika |
| Accompagnements |  Gratin de poireaux Frites  | Tortis   Blettes au jus | |  Poelée de légumes Riz  | Purée de pommes de terre   Ratatouille |
| 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 | 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  | | Roulé au Nutella®   Salade de fruits frais Corbeille de fruits  Cake aux fruits Abricots au sirop | Melon en salade  Crème au caramel Corbeille de fruits  Compote de pommes Beignet |

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