

## Semaine du 13 au 17 juin - Notre Dame De Mongré -

	Lundi	Mardi		Jeudi	Vendredi
Entrées	 Pizza du chef  Carottes râpées au citron  Macédoine de légumes  Melon  Salade de haricots verts	Pastèque Mini wrap Gaspacho Andalou Salade de champignons Salade riz façon Klein		ENTREES TARTINES Tartine de la mer Tartine de la terre Tartine végétarienne Salade verte  Entrée du Libéria	 Salade du chef Concombre à la bulgare  Friand au fromage Tomate mozzarella Taboulé
Plat principal	Tomate farcies Sauté de porc aux poivrons grillés	Blanc de volaille aux herbes de Provence Filet de poisson en sauce		Paupiette de veau au jus  Bœuf bourguignon	Gratiné de poisson à l'emmental Moussaka
Accompagnements	 Chou fleur braisés Riz 	Farfalles   Ratatouille		 Petits pois aux oignons Semoule 	 Purée
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	Salade de fruits frais Flan vanille Corbeille de fruits  Gâteau aux pommes Clafoutis chocolat 	Pêche au sirop Gâteau à la noix de coco  Corbeille de fruits Ananas Fondant chocolat 		Carpaccio d'oranges  Clafoutis aux cerises selon arrivage  Corbeille de fruits  Tartelette citron Fruits au sirop	Pomme à croquer  Crumble de fruits rouges Corbeille de fruits  Marbré chocolat Compote de pommes 

*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.

