

## Semaine du 20 au 24 juin - Notre Dame De Mongré -

	Lundi	Mardi		Jeudi	Vendredi
Entrées	Salade verte et son gressin Triangle de croque Monsieur et sa salade Salade de tomates Concombre aux épices Carottes râpées	Terrine de campagne Laitue vinaigrette Ratatouille froide Salade du chef Brushettas		Salade piémontaise Radis à croquer Salade océane Salade du chef Wraps	Melon Mini tacos Salade d'haricots vert à l'ail Salade du chef Entrée Islandaise
Plat principal	Nuggets de dinde Filet de lieu aux pommes	Normandin de veau Filet de poisson sauce du chef		Sauté de porc aux olives Quenelle sauce blanche	Chili con carne Filet de hokki Sétoise
Accompagnements	AB Blettes au jus Penne regate AB	AB Pommes dauphines Poêlée de campagne AB		AB Carottes braisées Semoule AB	Riz créole AB AB 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	Mousse au chocolat Pastèque Corbeille de fruits Gâteaux aux fruits Fruits au sirop	Mirabelles au sirop Tarte fine aux fruits Corbeille de fruits Tartelette chocolat Salade de fruits frais		Glace AB Compote de pommes BIO Corbeille de fruits Quatre quart Tartelette aux fruits	Tarte au citron Salade de fruits frais Corbeille de fruits Cake chocolat Fruits au sirop

*LES PLATS SURLIGNES EN JAUNE SONT PROPOSÉS EN PRIORITÉ POUR UN BON ÉQUILIBRE 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.

