

	Lundi	Mardi		Jeudi	Vendredi
Entrées	Macédoine de légumes  Bruschetta	 Céleri râpé <b>Salade verte aux croutons</b>		 Endives au jambon Salade piémontaise	 Salade de pâtes Betteraves en salade
	<b>Salade de tomates</b>	Mortadelle		 Terrine de poisson  Salade du chef	<b>Cœufs mayonnaise</b>
	 Salade du chef  Concombre à la crème	 Salade du chef  Carottes râpées		<b>Entrée de Bulgarie</b>	 Salade du chef  Entrée BIO selon arrivage
Plat principal	Saucisse de strasbourg	 Sauté de veau aux épices		Filet de merlu poelée	<b>Filet de hokki aux herbes</b>
	<b>Filet de lieu meunière</b>	Poêlée de Quenelle aux olives		<b>Merguez</b>	 Nuggets de volaille
Accompagnements	 Pomme de terre	Riz créole		 Pâtes	 Endives braisées
	 Epinard à la crème	 Petits pois au jus		 Chou de Bruxelles	 Purée de pommes de terre
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	Ananas au miel	<b>Fruits au sirop</b>		 Crumble aux pommes	Corbeille de fruits
	 Tarte aux pommes	Fruits au sirop		<b>Salade de fruits frais</b>	Compote de fruits et madeleine
	<b>Corbeille de fruits</b>	Corbeille de fruits		Corbeille de fruits	 Ile flottante
Fruit à croquer	 Cake aux pralines		 Tartelette citron	 Fondant chocolat	
 Tartelette chocolat	 Gâteau aux pommes		 Quatre quart amandes	 Muffin's vanille	

***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.