

	Lundi	Mardi		Jeudi	Vendredi
Entrées	 Velouté de courge Macédoine mayonnaise  Cake aux légumes Salade du chef  Champignons au bleu	Salade coleslaw surimi et pomme granny  Betteraves au thon  Tartine Savoyarde Salade du chef Endives aux noix		 Concombre à la crème  Terrine de légumes Œuf mimosa Salade du chef  Entrée de Centre Afrique	 Saucisson beurre de la ferme de Coralys Chou fleur à croquer Salade composée  Salade du chef  Brushettas
Plat principal	Steak de veau  Blanquette de veau de la ferme de Coralys	Tomates farcies Cordon bleu de volaille		Pasta Box	Poisson du marché  Cuisse de poulet rôtie
Accompagnements	 Lentilles au jus  Gratin de brocolis	Riz  Haricots beurre		Sauce au saumon Sauce Carbonara	 Flan de légumes  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	Ananas à croquer  Mousse au chocolat maison Corbeille de fruits Salade de fruits frais  Tarte aux pommes	 Panna cotta aux fruits rouges  Flan pâtissier Corbeille de fruits Fruits au sirop  Cake chocolat		Glace ou liégeois  Pomme au four et son cœur de chocolat Corbeille de fruits  Clafoutis aux fruits  Tartelette chocolat	 Tartine de nutella et son quartier de pomme  Salade d'oranges Corbeille de fruits  Compote de pommes  Quatre quart pralines

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.