

# Semaine du 4 au 8 septembre - Notre Dame De Mongré -



	Lundi 4	Mardi 5	Mercredi 6	Jeudi 7	Vendredi 8
Entrées	Salade de tomates	Salade verte 		 Tartine au thon et salade verte	 Tartare de légumes assaisonné
	Salade de riz	 Pizza		Céleri rave râpé	Salade paysanne
	Pastèque	Carottes râpées		 Tartine de fromage frais et salade verte	 Feuilleté fromage
	 Quiche au thon	Salade du chef		Salade du chef	Salade mexicaine
	Rosette	Concombre bulgare		 Tacos	Champignons curry
Plat principal	Viennoise de dinde	Mergez		 Steak haché	Rôti de porc
	Filet de poisson au four	colin au legumes 		Filet de lieu	Gratin de fruits de mer
Accompagnements	 Haricots verts	 Légumes à couscous		purée	 Poelée de légumes
	Pâtes	Semoule		 Choux fleur braisés	rif creol
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
	kiri	yaourt aromatisé		camembert	yaourt nature sucrée
Desserts	Chocolat liégeois	Raisin		Melon	 Compote de pommes
	 Salade de fruits frais	 Clafoutis poires		Beignets	 Crumble de fruits rouges
	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits		Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
	 Quatre quart aux fruits	 Cake chocolat		 Fondant chocolat	Salade de fruits
	creme dessert	 Gâteau de riz		 Mousse au citron	 Crème au caramel

*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.

