

	Lundi	Mardi		Jeudi	Vendredi
Entrées	Salade de tomates Pomelos Endives au gruyère Quiche au thon Rosette	Salade verte Pizza Carottes râpées Salade du chef Concombre bulgare		Tartine au thon et salade verte Céleri rave râpé Tartine de fromage frais et salade verte Salade du chef Tacos	Tartare de légumes assaisonné Salade paysanne Feuilleté de saucisse Salade mexicaine Champignons curry
Plat principal	Viennoise de dinde Filet de hokki duguéré	Merguez Mijoté de bœuf aux épices		Lasagne Maison Filet de lieu meunière	Cervelas Gratin de fruits de mer
Accompagnements	Légumes croquant de saison Pommes rissolées	Haricots beurre Semoule		Choux fleur braisés	Jardinière 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	Compote de pommes Salade de fruits frais Corbeille de fruits Quatre quart aux fruits Tarte aux pommes	Raisin Clafoutis poires Corbeille de fruits Cake chocolat Gâteau de semoule		Melon Roulé à la confiture Corbeille de fruits Fondant chocolat Tartelette citron	Crème au caramel Crumble de fruits rouges Corbeille de fruits Quartiers de pommes Flan 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.