

Semaine du 18 au 22 septembre - Notre Dame De Mongré -

	Lundi 18	Mardi 19		Jeudi 20	Vendredi 21
Entrées	sardine sur toast	salade de pâtes		pomme de terre vinaigrette	salade de chou chinois
	céleris	rosette cornichon		salade d'haricots verts	macedoine de legumes
	salade de tomate	salade d'endive		radis a croquer	lentilles au lardon
	 Salade du chef	 Salade du chef		 Salade du chef	 Salade du chef
	 ENTREE "RIEN NE SE PERD"	 ENTREE "RIEN NE SE PERD"		 ENTREE "RIEN NE SE PERD"	 ENTREE "RIEN NE SE PERD"
Plat principal	chipolatas	rissolette de veau		carbonara	sauté de dinde a la moutarde
	poisson au curry	poisson au légumes		sauce poisson	calamars a la romaine
Accompagnements	semoule	riz		pene	purée
	 épinards a la creme	 trio de legumes		 choux de bruxelle	 ndive a la bechamel
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
	petit suisse	yaourt nature		cantal	vache qui rit
Desserts	entremet framboise	donuts		fromage blanc stracciatella	riz au lait
	tarte chocolat	mousse coco		poire chocolat	mousse au chocolat
	 Desserts du chef	 Desserts du chef		 Desserts du chef	 Desserts du chef
	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits		Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
	 compote du jour	 compote du jour		 compote du jour	 compote du jour

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.