


















# Semaine du 19 au 23 septembre - Notre Dame De Mongré -

	Lundi	Mardi		Jeudi	Vendredi
Entrées	Salade chèvre, lardons	Saucisson		Duo de crudités	Pomelos
	Salade de tomates	Salade de pâtes		 Tarte du soleil	Concombre au paprika
	 Sardine sur toast	 Gaspacho au chèvre frais		 Blinis mousse de thon	 Salade coleslaw
	Salade du chef	Salade du chef		Salade du chef	Céleri rave râpé 
	 Terrine de carottes	Entrée spéciale Brésil		 Taboulé orientale	 Allumette au fromage
Plat principal	Chipolatas	 Sauté de bœuf sauce tomate		 Jambon madère	Poisson pané et citron
	Omelette au fromage	 Escalope de dinde grillée		Foie de jeune genisse ail et persil frais	 Sauté de porc moutarde
Accompagnements	 Lentilles au jus	Haricots verts en persillade		 Epinards hachés	 Riz
	 Macédoine de légumes	 Semoule		 Frites	 Carottes sautées
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	Mousse au chocolat	Salade de fruits frais		 Crumble de pommes	 Torsades caramel
	Glace	 Lait aux brisures de framboises		 Entremet banane	 Flan pâtissier
	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits		Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
	 Quatre quart fruits	 Cake aux pommes		 Fondant chocolat	 Compote de pommes
	 Tartelette chocolat	 Clafoutis aux poires		Fruits au sirop	 Tarte aux poires

*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.