

	Lundi 2	Mardi 3		Jeudi 5	Vendredi 6
Entrées	champignons a la crème	friand au fromage		mousse d'avocat citronné	radis à croquer
	jambon et son cornichon	salade verte aux pop corn		salade de pommes de terre	tartine de fromage
	salade d'endive	macédoine de légumes		salade de carottes au cumin	salade de pates tricolores
	 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	escalope viennoise	sauté de dinde au curry		cervelas alsacien	poisson aux légumes
	poisson aux herbes	wings de poulet		poisson a la crème	nuggets de poisson
Accompagnements	semoule	coquillettes		purée	riz
	 carottes persillé	haricots verts		 flan de légumes	 poêlée de champignons
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
	fromage blanc	cotentin ail et fines herbes		buche de chèvre	camembert
Desserts	roulé à la fraise	beignets aux pommes		flan pâtissier	cake aux amandes
	fondant au chocolat	tartelette au citron		mousse au chocolat	chouquettes
	 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.