

Semaine du 12 au 16 octobre - Notre Dame De Mongré - SEMAINE DU GOUT

	Lundi Menu jaune	Mardi Menu vert		Jeudi Menu rouge	Vendredi
Entrées	Salade de riz safrané  Cake à l'edam Meli Melo de maïs Salade du chef Carottes râpées	Poireaux vinaigrette   Potage de brocolis Haricots verts en salade Salade du chef  Terrine de légumes		Emincé de choux rouge  Salade de betterave   Soupe de tomates Salade du chef  Torrijas de espinaca (Pérou)	 Blinis à la mousse de thon Galette garnie de salade, tomates et fromage Bruschetta Maison Panier Maison de crudités
Plat principal	 Colombo de volaille Filet de poisson sauce curry	Poisson crème basilic  Nuggets de poulet		 Sauté de porc aux olives Steak de veau	Poisson à la bordelaise Effilochée de dinde sauce champignons
Accompagnements	 Navets au jus  Pâtes	 Petits pois Riz safrané		 Semoule  Ratatouille	Pomme de terre en robe des champs Haricots verts en persillade
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	Prune jaune Carpaccio d'ananas Corbeille de fruits  Quatre quart fruits  Tarte aux pommes	 Crème aux œufs Pomme verte d'amour au chocolat  Corbeille de fruits  Cake aux pralines  Tartelette citron		Mousse framboise  Tartelette chocolat Corbeille de fruits  Entremet aux fruits Salade de fruits frais	 Tartelette aux pralines Tulipe chocolat à la mousseline de framboises Tulipe chocolat à la panna cotta et mascarpone Tulipe chocolat et sa mousse chocolat Corbeille de fruits

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.