


	Lundi	Mardi		Jeudi	Vendredi
Entrées	 Betteraves en salade	 Tarte savoyarde		 Crudités sauce au yaourt	Salade coleslaw
	 Tartine au thon	Salade de chou chaud		Salade de riz	 Taboulé orientale
	Salade d'endives au bleu	 Potage de légumes		Saucisson	 Potage crécy
	Salade du chef	Salade du chef		Salade du chef	Salade du chef
	 Concombre au curry	Jambon blanc		 Entrée de Namibie	 Champignons à la crème
Plat principal	Saucisse de Toulouse	 Sauté de bœuf sauce tomate		 Steak de bœuf Bio	Tomates farcies
	Omelette au fromage	Filet de poisson meunière		Filet de lieu à la crème	Filet de poisson sauce citron
Accompagnements	Riz créole	 Brocolis braisés		 Chou fleur	Pommes rissolées
	 Haricots verts en persillade	 Macaronis		 Semoule	 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	Poire pochée
	Mirabelle au sirop	 Mousse de fruits		Liégeois vanille	 Chou patissier
	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits		Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
	 Compote de pommes	 Cake chocolat		 Salade de fruits frais	Fruits au sirop
	 Quatre quart nature	 Clafoutis fruits		 Fondant chocolat	 Quatre quart vanille

LES PLATS SURLIGNES EN JAUNE SONT PROPOSES EN PRIORITE POUR UN BON EQUILIBRE DU MENU AINSI QUE POUR LES CLASSES DE MATERNELLES / PRIMAIRES

me de CORALYS selon les dernières recommandations du GEMRCN.

