

# Semaine du 1er au 5 février 2016 - Notre Dame De Mongré -



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Radis	Friand		Salade et toast de chèvre chaud	Segments de pamplemousse
	Gratinée à l'oignon	Duo de crudités		<b>Sardines à l'huile</b>	<b>Champignons à la grecque</b>
	<b>Taboulé</b>	Salade piémontaise		Tarte à l'oignon	Salade de lentilles
	Salade du chef	Salade du chef		Carottes râpées BIO France	Salade du chef
	Concombre au paprika	Salade de pâtes aux saucisses		Entrée Islandaise	Brushettas
Plat principal	Sauté d'agneau au curry	Poulet aux 4 épices		Bœuf braisé	<b>Omelette au jambon</b>
	<b>Saucisse de Toulouse</b>	<b>Gratin de fruits de mer</b>		<b>Paupiette de dinde</b>	Crêpes au fromage
Accompagnements	Pâtes aux petits légumes	Haricots verts		Epinards	<b>Pomme de terres sautées</b>
	Julienne de légumes	Riz créole		Semoule au jus	Brocolis en gratin
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	Fruits au sirop	Salade de fruits frais		Tarte Tatin	Fromage blanc façon stracciatella
	Banane chantilly	<b>Crème vanille</b>		Moothie Maison	<b>Rondelles d'ananas</b>
	<b>Corbeille de fruits</b>	Corbeille de fruits		Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
	Gâteau aux fruits	Cake aux pommes		Quatre quart chocolat	Compote de pommes
	Tartelette chocolat	Clafoutis pêches		Fruits au sirop	Fondant chocolat

*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.

