













































	LUNDI 29	MARDI 30		JEUDI 1er	VENDREDI 2
Entrées	 salade de riz	 tomate fêta		rosette et son cornichon	 tartine
	 salade de maïs	salade de cervelas		 salade haricot vert	 salade de surimi
	 "rien ne se perd"	 "rien ne se perd"		 "rien ne se perd"	 "rien ne se perd"
	 soupe de légumes	 soupe de légumes		 soupe de légumes	 soupe de légumes
	salade composée du jour	salade composée du jour		salade composée du jour	salade composée du jour
Plat principal	saucisse de Strasbourg	boulettes de bœuf		 lasagnes 	nuggets de poisson
	 sauté de veau	gratin de poisson		 lasagne de la mer	 sauté de bœuf
accompagnements	 semoule	 coquillettes		 épinard	 riz pilaf
	 gratin de courgettes	 champignons à la crème			 melange de 4 legumes
produit laitier	assortiment de fromage et laitage 	assortiment de fromage et laitage 		assortiment de fromage et laitage 	assortiment de fromage et laitage 
	samos	fromage blanc		reblochon	buche pila
Desserts	profiteroles aux chocolat	 tartine surprise		donuts	chocolat liégeois
	 cake à l'abricot	 fondant à la framboise		 tarte à l'abricot	 tarte a l'ananas
	 dessert du chef	 dessert du chef		 dessert du chef	 dessert du chef
	 compote du jour	 compote du jour		 compote du jour	 compote du jour
	corbeille de fruits	corbeille de fruits		corbeille de fruits	corbeille de fruits
En marron Viande fraîche					
En bleu laitages	 = produits locaux		La ferme Coralys	 = produits issus de l'agriculture biologique	
En vert fruits ou légumes frais	 = viandes françaises		En rose produit frais	 = produits fait maison	

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

Menus réalisés par le chef de cuisine et la diététicienne de NEWREST/CORALYS selon les dernières recommandations du GEMRCN.