
































	LUNDI 11	MARDI 12		JEUDI 14	VENDREDI 15
Entrées	salade de riz jambon blanc  "rien ne se perd"	betteraves endives aux noix  "rien ne se perd"		bruschetta carottes rapées citronnées  "rien ne se perd"	pomelos macédoine de légumes  "rien ne se perd"
	 velouté de légumes	 velouté de légumes		 velouté de légumes	 velouté de légumes
	salade composée du jour	salade composée du jour		salade composée du jour	salade composée du jour
Plat principal	boulettes de bœuf	chou farci		 lasagne 	poisson au citron
	poisson	poisson		lasagne de la mer	 sauté de bœuf
accompagnements	riz créole 	macaronis 		purée de courge 	blé 
	 chou de Bruxelles	 ratatouille		 endive béchamel	
produit laitier	Assortiment de fromage et laitage 	Assortiment de fromage et laitage 		Assortiment de fromage et laitage 	Assortiment de fromage et laitage 
	samos	yaourt nature sucrée		brie	buche de chèvre
Desserts	Liegeois vanille caramel pêche au sirop  dessert du chef  compote du jour corbeille de fruits <i>nachi</i>	 gâteau au chocolat  panna cotta fruit rouge  dessert du chef  compote du jour corbeille de fruits		 tarte praline  tarte chocolat  dessert du chef  compote du jour corbeille de fruits	 brioche  cake au fruit  dessert du chef  compote du jour corbeille de fruits
	<b>En marron</b> Viande fraîche	 = produits locaux		 = produits issus de l'agriculture biologique	
	<b>En bleu</b> laitages			<b>En rose</b> produit frais	
<b>En vert</b> fruits ou légumes frais	 = viandes françaises		 = produits fait maison		

**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 NEWREST/CORALYS selon les dernières recommandations du GEMRCN.