

	Lundi	Mardi		Jeudi	Vendredi
Entrées	Salade de chou fleur	Betteraves en salade		REPAS	BB
	Saucisson	Pomelos		DE	DU
	 Tarte à l'oignon	 Velouté de légumes		NOEL	CŒUR
	Salade du chef	Salade du chef			
	Concombre paprika	 Entrée Australienne			
Plat principal	Filet de poisson et citron	Crêpes garnie		REPAS	BB DU
	Normandin de veau	Blanquette de poisson		DE NOEL	CŒUR
Accompagnements	Poelée de légumes	 Riz			
	 Coquillettes	 Purée de potiron			
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	 Fondant tout chocolat	Salade d'agrumes			
	Kiwi à croquer	 Flan vanille		REPAS	BB
	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits		DE	DU
	 Gâteaux aux fruits	 Cake aux pommes		NOEL	CŒUR
	 Tartelette citron	 Clafoutis aux pêches			

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.