

# Semaine du 6 au 10 février 2017 - Notre Dame De Mongré -



	Lundi	Mardi		Jeudi	Vendredi
Entrées	Salade de lentilles Brushettas Pomélos Salade verte de saison Velouté de légumes	Carottes râpées au citron Laitue vinaigrette Bâteau d'endives au thon Salade du chef Salade de riz au thon		Duo de crudités Céleri rémoulade à la moutarde Toast de chèvre Entrée de Guyane Poireaux BIO France	Salade savoyarde Crumble de courge Salade de pâtes Salade du chef Concombre à la crème
	Plat principal	Merguez Estouffade de bœuf	Sauté de dinde sauce Barbecue Brochette Orientale	Steak haché Poisson du chef	Filet de merlu au curry Nuggets de volaille
	Accompagnements	Riz pilaf Salsifis au jus	Semoule Haricots verts persillés	Brocolis braisés Penne regate	Frites Jardinière de légumes
	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	Ananas rondelles Fruits au sirop Corbeille de fruits Tartelette citron Clafoutis poires	Compote de fruits Liégeois Corbeille de fruits Cake pralines Salade de fruits frais		Flan patissier Kiwi à croquer Corbeille de fruits Marbré chocolat Fondant chocolat	Fruits au sirop Compote de pêche Corbeille de fruits Tartelette chocolat Gâteau au yaourt

***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.

