

Semaine du 8 au 12 février 2016 - Notre Dame De Mongré -



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

