













































	LUNDI 5	MARDI 6		JEUDI 8	VENDREDI 9
<b>Entrées</b>	macédoine de légumes	 <b>salade de concombre</b>		 <b>taboulé de chou</b>	<b>menu du chef</b>
	<b>pâté croûte</b>	 <b>cake aux olives</b>		<b>pomelos</b>	<b>menu du chef</b>
	 <b>"rien ne se perd"</b>	 <b>"rien ne se perd"</b>		 <b>"rien ne se perd"</b>	 <b>menu du chef</b>
	 <b>soupe de légumes</b>	 <b>soupe de légumes</b>		 <b>soupe de légumes</b>	<b>menu du chef</b>
	<b>salade composée du jour</b>	<b>salade composée du jour</b>		<b>salade composée du jour</b>	<b>menu du chef</b>
<b>Plat principal</b>	<b>poisson pané</b>	<b>chipolatas</b>		<b>carbonara</b>	<b>menu du chef</b>
	<b>filet de colin a la ciboulette</b>	<b>émincé de dinde</b>			<b>menu du chef</b>
	<b>tomate farcie</b>	<b>poisson</b>		<b>carbonara de la mer</b>	<b>menu du chef</b>
<b>accompagnements</b>	 <b>semoule</b>	 <b>riz</b>		 <b>pennes</b>	 <b>menu du chef</b>
	 <b>flan de légumes</b>	 <b>gratin de chou</b>		 <b>carottes persillées</b>	 <b>menu du chef</b>
<b>produit laitier</b>	<b>assortiment de fromages et laitages</b>  	<b>assortiment de fromages et laitage</b>  		<b>assortiment de fromages et laitage</b>  	<b>assortiment de fromages et laitage</b>  
	<b>Babybel</b>	<b>yaourt au choix</b>		<b>fromage au choix</b>	<b>menu du chef</b>
<b>Desserts</b>	<b>roulé</b>	 <b>tarte à l'orange</b>		 <b>tropézienne</b>	<b>menu du chef</b>
	 <b>chou chantilly</b>	 <b>tarte au citron</b>		 <b>muffin aux fruit</b>	<b>menu du chef</b>
	 <b>dessert du chef</b>	 <b>dessert du chef</b>		 <b>dessert du chef</b>	 <b>dessert du chef</b>
	 <b>compote du jour</b>	 <b>compote du jour</b>		 <b>compote du jour</b>	 <b>compote du jour</b>
	<b>corbeille de fruits</b>	<b>corbeille de fruits</b>		<b>corbeille de fruits</b>	<b>corbeille de fruits</b>
<b>En marron Viande fraîche</b>					
<b>En bleu laitages</b>	 = produits locaux		 La ferme Coralys	 = produits issus de l'agriculture biologique	
<b>En vert fruits ou légumes frais</b>	 = viandes françaises		<b>En rose produit frais</b>	 = 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.