

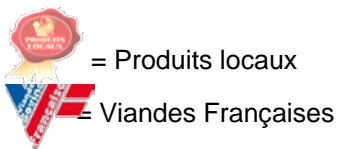
Semaine du 29 février au 4 Mars 2016 - Notre Dame De Mongré -



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Batavia vinaigrette	Friand au fromage		Salade César	Salade verte de saison
	Pomelos	Macédoine de légumes		Salade piémontaise	Salade de chou cuit
	Salade de pâtes au thon	Salade de haricots verts		Potage de légumes du chef	Tartine de crème de foie
	Concombre Bulgare	Salade du chef		Salade du chef	Salade du chef
	Taboulé	Betterave cuite		Concombre au thon	Endives au bleu
Plat principal	Viennoise de dinde	Boudin aux pommes		Merguez au jus	Filet de lieu aux agrumes
	Filet de colin à la tomate	Poisson pané et citron		Bœuf stroganoff	Brochette orientale
Accompagnements	Poêlée de légumes	Semoule couscous		Farfalle	Purée
	Riz au jus	Julienne de légumes		Carottes au jus	Endives braisées
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	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits		Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
	Compote de pommes	Fondant chocolat		Tartelette citron	Compote de pommes meringuée
	Quatre quart fruits	cake fruits		Clafoutis poires	Roulé fraise
	Tartelette chocolat	Salade d'oranges		Gâteau aux pommes	Tarte aux pommes
	Flan vanille	Fruits au sirop		Fruits au sirop	Flan vanille

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.



= Produits issus de l'agriculture biologique
 = Produits fait maison