


	Lundi	Mardi		Jeudi	Vendredi
Entrées	Salade verte croustons	Salade grecque/chèvre		Concombre a la creme	Segment de pamplemousse
	Choux aux pommes	Betteraves grenobloise		Endives aux noix	Carottes rapées
	Radis croque sel	Fond artichaud		Choux fleurs salades	Salade verte au thon
	Jambon blanc	Crêpes fromage		Rosette	Sardine
	Pois chiche	Riz au maïs		Salades de patés	Coco blanc en salade
Plat principal	nugget's de volaille	saute de porc		Chili con carne	steack de bœuf 5 % de m,g
	stouffade de veau aux oliv	filet de hocki au citron		filet de lieu aux herbes	gâteau de foie de volaille
Accompagnements	purée	ebly			Boulgour
	épinards en branche 	haricots verts 			 gratin de courge
Fromages	fromage	fromage		fromage	fromage
	yaourt	yaourt		yaourt	yaourt
	verre de lait	verre de lait		verre de lait	verre de lait
Desserts	compote de pommes	compote pommes/cassis		banane	compote de pêches
	corbeille de fruits	corbeille de fruits 		corbeille de fruits	corbeille de fruits
	salade de fruits	salade de fruits		abricots sirop	poire au chocolat
	 crème aux œufs 	 gâteau de riz 		 tarte pommes	 cake nature 
	 tartelette citron	quatre quart chocolat 		 salade de kiwi 	 mousse de fruit 

LES PLATS SURLIGNES EN JAUNE SONT PROPOSES EN PRIORITE POUR UN BON EQUILIBRE DU MENU ET MATERNELLE

Menus réalisés par le chef de cuisine et la diététicienne de CORALYS selon les dernières recommandations du GEMRCN.