

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Œuf mayonnaise Salade d'haricots verts			Potage Chou rouge aux pommes
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de porc aux pruneaux Dos de cabillaud aux herbes Blé Chou fleur	Saucisse de volaille Steak de thon grillé Haricots blanc à la tomate Fondu de poireaux	Carbonade flamande Filet de merlu sauce hollandaise Pommes de terre persillées Haricots beurre	Galette végétarienne sauce tomate  Riz sauvage
PRODUIT LAITIER		Coulommier Laitage	Laitage Rouy	
DESSERT	Crème à la vanille Fruit frais 	Fruit frais  Tarte aux abricots maison  Ananas rôti	Cheese cake coulis de fruits rouges maison  Fruit frais  Fruit au sirop	Fruit frais  Duo de mousse Yaourt aromatisé
MENU DES MATERNELLES	Œuf mayonnaise Dos de cabillaud aux herbes Blé Chou fleur Crème à la vanille	Saucisse de volaille Haricots blancs à la tomate Fondu de poireau Coulommier Fruit frais	Carbonade flamande Pommes de terre persillées Haricots beurre Laitage Cheese cake coulis de fruits rouges maison	Potage Galette végétarienne sauce tomate Riz sauvage Fruit frais



Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Les pâtisseries sont faites maison (sauf le lundi)



Produits locaux
Pain : Boulangerie Sauvêtre à Conflans ST Honorine.



Plat végétarien



1 x par semaine du pain complet sera proposé aux élèves

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !