














	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Tortis aux légumes et maïs Pâté de campagne		Salade marocaine Carotte à la coriandre 	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Boulettes de bœuf aux poivrons Filet de loup  Poêlée du chef Semoule aux épices	Merlu pané au citron Porc au caramel Coquillettes Fondue de poireaux	Mafé de poulet Filet de poisson aux agrumes Riz Haricots plats	Omelette aux fines herbes  Petits pois Pommes fondantes
PRODUIT LAITIER		Fromage ou Laitage		Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais  Banane chocolat  Fromage blanc	Salade de pomelos  Flan Pâtissier  Fruit frais 	Flan coco  Crumble ananas Fruit frais 	Gâteau roulé pâte à tartiner  Poire Belle Hélène  Fruit frais 
MENU DES MATERNELLES	Tortis aux légumes et maïs Boulettes de bœuf aux poivrons Poêlée du chef Semoule aux épices Fromage blanc	Merlu pané au citron Coquillettes Fondue de poireaux Fromage ou Laitage Salade de pomelos	Salade marocaine Mafé de poulet Riz Haricots plats Fruit frais	Omelette aux fines herbes Petits pois Pommes fondantes Fromage ou Laitage Gâteau roulé pâte à tartiner



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 : Le fournil de
conflans



Plat végétarien

**Bœuf, Porc, Volaille et
Dinde en muscles entiers
et bruts sont 100%
Français**



1 x par
semaine du
pain complet
sera proposé
aux élèves

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !**