















	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées à l'orange  Mousse de thon & ciboulette		Potage Cultivateur Pomelos 	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Tajine d'agneau Filet de poisson Tandoori Semoule Julienne de légumes	Tortilla de patatas (omelette aux pommes de terre)  Poisson meunière Purée de Butternut Pommes de terre	Fricassée de foie de volaille aux oignons Lasagnes de saumon-épinards Petits pois - pommes de terre Salade verte 	Dahl de lentilles   Riz
PRODUIT LAITIER		Fromage ou Laitage		Fromage ou Laitage
DESSERT	Yaourt aux fruits Pomme au four à la cannelle  Fruit frais 	Flan nappé au caramel Salade d'agrumes  Fruit frais 	Fruit frais  Gratin de fruits rouges au mascarpone  Tarte aux poires 	Gâteau aux pommes  Mousse chocolat Fruit frais 
MENU DES MATERNELLES	Carottes râpées à l'orange Tajine d'agneau Semoule Julienne de légumes Yaourt aux fruits	Poisson meunière Purée de Butternut Pommes de terre Fromage ou Laitage Flan nappé au caramel	Potage Cultivateur Fricassée de foie de volaille aux oignons Petits pois - pommes de terre Salade verte Fruit frais	Dahl de lentilles Riz Fromage ou Laitage Gâteau aux pommes



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 !**