









	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade tomates, surimi coupé très fin sauce crème Cake au chorizo		Potage de légumes Pâté de foie	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Boulettes de veau aux champignons Blanquette de poisson Julienne de légumes Blé cuisiné	Cuisse de poulet aux épices barbecue Omelette  Pommes rissolées Fenouil braisé	Poisson pané Chili con carne Gratin de chou-fleur Farfalles	Nuggets de blé sauce tomatée  Haricots verts à l'ail Semoule
PRODUIT LAITIER		Fromage ou Laitage		Fromage ou Laitage
DESSERT	Œufs au lait Beignet Fruit frais 	Yaourt nature sucré Fromage blanc aux framboises Fruit frais 	Tiramisu à la vanille  Crème dessert Fruit frais 	Moelleux chocolat  Riz au lait Fruit frais 
MENU DES MATERNELLES	Salade tomates, surimi coupé très fin sauce crème Boulettes de veau aux champignons Julienne de légumes Blé cuisiné Œufs au lait	Cuisse de poulet aux épices barbecue Pommes rissolées Fenouil braisé Fromage ou Laitage Fruit frais	Potage de légumes Poisson pané Gratin de chou-fleur Farfalles Crème dessert	Nuggets de blé sauce tomatée Haricots verts à l'ail Semoule Fromage ou Laitage Moelleux chocolat



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 !**