

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Poireaux vinaigrette  Carottes râpées au citron 		Crème de potiron Toast au maquereau et citron	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Boudin blanc aux pommes Saumon sauce aurore Côtes de blettes à la crème à l'ail Purée de PDT	Quiche au poulet Calamars à la Romaine Salade verte  Riz	Blanquette de veau Haddock Poêlée de carottes Lentilles cuisinées	Gratin de gnocchis au fromage  Crumble de butternut - potiron au Parmesan
PRODUIT LAITIER		Fromage ou Laitage		Fromage ou Laitage
DESSERT	Duo de fromage blanc et compote Yaourt aromatisé Fruit frais 	Flan nappé au caramel Semoule au lait Fruit frais 	Crêpes chandeleur Abricot melba Fruit frais 	Fruit frais  Crumble aux pommes Quatre-Quarts et crème anglaise 
MENU DES MATERNELLES	Carottes râpées au citron Boudin blanc aux pommes Côtes de blettes à la crème à l'ail Purée de PDT Duo de fromage blanc et compote	Calamars à la Romaine Salade verte Riz Fromage ou Laitage Fruit frais	Crème de potiron Blanquette de veau Poêlée de carottes Lentilles cuisinées Crêpes chandeleur	Gratin de gnocchis au fromage Crumble de butternut - potiron au Parmesan Fromage ou Laitage 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 : 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 !**