

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées au citron et maïs  Poireaux vinaigrette		Chou blanc à la Japonaise  Endives aux noix & fromage 	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Gratin de gnocchis au jambon Aile de raie à la grenobloise Salade verte  Pommes vapeur au beurre	Emincé de poulet thaï Calamars à la Romaine Haricots plats Nouilles chinoises	Jambon grillé en sauce Haddock poché sauce beurre blanc Poêlée de carottes Lentilles cuisinées	Bol de riz en sauce  Lieu sauce aux crustacés Riz Epinards à la crème
PRODUIT LAITIER		Fromage ou Laitage		Laitage
DESSERT	Yaourt aux fruits Rocher à la coco Fruit frais 	Flan nappé au caramel Feuilleté ananas & cannelle Fruit frais 	Gaufre Abricot melba Fruit frais 	Fruit frais  Salade de fruits
MENU DES MATERNELLES	Carottes râpées au citron et maïs  Gratin de gnocchis au jambon Salade verte  Pommes vapeur au beurre Yaourt aux fruits	Emincé de poulet thaï Haricots plats Nouilles chinoises Fromage ou Laitage Flan nappé au caramel	Chou blanc à la Japonaise  Jambon grillé en sauce Poêlée de carottes Lentilles cuisinées Gaufre	Raviolis saumon épinards  Riz Epinards à la crème Laitage Fruit frais 



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



Les pâtisseries sont élaborées dans notre cuisine (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 !