












	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Tortis aux légumes et maïs Radis noir pomme granny vinaigrette sauce soja 		Pâté de campagne Pommes de terre & oignons rouge	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Joue de bœuf à la provençale Calamars à la romaine  Poêlée du chef Semoule aux épices	Merlu pané au citron Porc au caramel Purée de pomme de terre Petits pois cuisinés	Cordon bleu Saumon à l'oseille Salsifis Tortis	Bol de riz en sauce  Omelette Riz Chou vert
PRODUIT LAITIER		Fromage ou Laitage		Fromage
DESSERT	Fruit frais  Banane chocolat  Fromage blanc fruits rouges	Crème aux œufs Strudel aux pommes Fruit frais 	Yaourt aux fruits Rose des sables Fruit frais 	Fruit frais  Compote
MENU DES MATERNELLES	Tortis aux légumes et maïs Joue de bœuf à la provençale Poêlée du chef Semoule aux épices Fruit frais 	Merlu pané au citron Purée de pomme de terre Petits pois cuisinés Fromage ou Laitage Crème aux œufs	Pâté de campagne Cordon bleu Salsifis Tortis Yaourt aux fruits	Omelette  Riz Chou vert Fromage 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 !**