

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pâté de foie Salade de lentilles		Accras de poisson Œuf sauce cocktail	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Pâtes carbonara Marmite de saumon aux petits légumes Spaghettis Gratin de chou-fleur napolitaine	Croque Monsieur Croque Doudou Courgettes sautées Salade verte 	Filet de merlu citron verte noix de coco au curry Colombo de rognon de veau Riz créole Marmite de légumes	Saucisse végétale au jus  Carotte vichy Lentilles au jus
PRODUIT LAITIER		Laitage Fromage		Fromage Laitage
DESSERT	Fromage blanc confiture Barre Bretonne Fruit de saison 	Banane rôtie Compote pommes Fruit frais 	Mousse exotique Muffin aux 2 citrons maison  Fruit de saison 	Tarte aux fruits de saison maison  Crème brûlée Fruits frais 
MENU DES MATERNELLES	Pâté de foie Pâtes carbonara Spaghettis Gratin de chou-fleur napolitaine Fromage blanc confiture	Croque Monsieur Courgettes sautées Salade verte Laitage Banane rôtie	Accras de poisson Filet de merlu citron verte noix de coco au curry Riz créole Marmite de légumes Mousse exotique	Saucisse végétale au jus Carotte vichy Lentilles au jus Fromage Tarte aux fruits de saison maison



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

Les viandes entières de bœuf, porc, volaille et dinde sont 100% françaises



1 x par semaine du pain complet sera proposé aux élèves

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !