

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Fromage blanc ail et fines herbes et pain toasté Salade de chou-fleur et échalote vinaigrée		Rillette de sardine et croûtons Taboulé
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Jambon grillé sauce moutarde à l'ancienne Filet de colin en croûte Carottes à l'estragon Pennes	Mijoté de bœuf façon boulette au paprika Œuf cocotte sauce à la crème  Semoule Tomates provençales	Paëlla (pilon de poulet, encornet, moules et chorizo) Riz Petits pois	Flan de brocolis , lentilles et pois chiche végétarien  Salade verte  Pomme de terre vapeur au beurre
PRODUIT LAITIER	Fromage Laitage		Laitage Fromage	
DESSERT	Fruit frais  Gaufre au sucre Compote pomme fraise	Pomme cuite caramel au beurre salé maison  Fruit frais  Crème praliné	Melon jaune  Glace Liégeois vanille	Fondant au chocolat maison  Crème dessert pistache Fruit frais 
MENU DES MATERNELLES	Jambon grillé sauce moutarde à l'ancienne Carottes à l'estragon Pennes Fromage Fruit frais	Fromage blanc ail et fines herbes et pain toasté Mijoté de bœuf façon boulette au paprika Semoule Tomates provençales Pomme cuite caramel au beurre salé maison	Paëlla (pilon de poulet, encornet, moules et chorizo) Riz Petits pois Laitage Melon jaune	Rillette de sardine et croûtons Flan de brocolis , lentilles et pois chiche végétarien Salade verte Pomme de terre vapeur au beurre Fondant au chocolat 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 !