



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	JOURNEE AMERE	JOURNEE ACIDE	JOURNEE SUCREE	JOURNEE SALEE
		Pomelos / Tomates vinaigrette		Salade paysanne (pommes de terre et saucisses végétariennes)
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de veau à la paysanne Filet de poisson fondue d'endives Pommes de terre aux herbes Purée de panais	Dos de poisson curry citron Pilons de poulet aux 3 vinaigres Poêlée du chef Riz pilaf aux agrumes	Porc caramélisé à l'orange et au miel Cassolette de la mer Semoule Légumes confits	Quiche au légumes Salade verte
PRODUIT LAITIER	Fromage de chèvre		Fromage Laitage	
DESSERT	Entremet vanille orange amère Fruit frais Salade d'orange amère	Yaourt au citron Compote de Pomme acidulée Fruit frais	Riz au lait Crème brûlée à la vanille Fruit frais	Mousse caramel beurre salé Verrine d'ananas frais Fruit frais
MENU DES MATERNELLES	Paupiette de veau à la paysanne Pommes de terre aux herbes Purée de panais Fromage de chèvre Entremet vanille orange amère	Pomelos Dos de poisson curry citron Poêlée du chef Riz pilaf aux agrumes Yaourt au citron	Porc caramélisé à l'orange et au miel Semoule Légumes confits Fromage Riz au lait	Salade paysanne (pommes de terre et saucisses végétariennes) Quiche au légumes Salade verte Mousse caramel beurre salé



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 !