










	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Salade thaï Duo de saucissons	Wrap surimi & crudités Chou fleur sauce cocktail	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Blanquette de veau a l'ancienne Calamars à la Romaine Haricots beurre Riz	Lieu sauce à l'armoricaine Rognon boeuf sauce poivrade Semoule Crumble de potiron au Parmesan	Fricassée de volaille à la Thaï Poisson du jour Poêlée de carottes Frites	Gratin de gnocchis au fromage  Salade verte  Poelée de légumes
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage			Fromage ou laitage
DESSERT	Flan nappé au caramel Tarte normande  Fruit frais 	Entremet chocolat Yaourt aux fruits Fruit frais 	Cookie  Yaourt nature Fruit frais 	Fruit frais  Yaourt nature sucré Crumble aux pommes 
MENU DES MATERNELLES	Blanquette de veau a l'ancienne Haricots beurre Riz Fromage ou laitage Flan nappé au caramel	Salade thaï Lieu sauce à l'armoricaine Semoule Crumble de potiron au Parmesan Entremet chocolat	Wrap surimi & crudités Fricassée de volaille à la Thaï Poêlée de carottes Frites Cookie	Gratin de gnocchis au fromage Salade verte Poelée de légumes Fromage ou laitage Fruit frais



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

**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 !**