








	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Œuf mayonnaise Céréales aux légumes croquants	Potage crème de carottes à la vache qui rit Cervelas vinaigrette	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Jambon braisé sauce poivre Cassolette de poisson Haricots verts à l'ail Semoule	Pilon de poulet Lieu sauce Dieppoise Carottes vichy Pommes vapeur	Poisson du chef Bœuf aux épices Riz Poêlée forestière (champignons)	Nugget's de blé sauce tomate  Tortis Brocolis au beurre
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage			Fromage ou Laitage
DESSERT	Milk shake banane  Mille feuille Fruit frais 	Chocolat liégeois Crème dessert Fruit frais 	Mousse caramel Cheesecake  Fruit frais 	Fruit frais Poire au sirop Yaourt aromatisé 
MENU DES MATERNELLES	Jambon braisé sauce poivre Haricots verts à l'ail Semoule Fromage ou laitage Milk shake banane	Œuf mayonnaise Pilon de poulet Carottes vichy Pommes vapeur Chocolat liégeois	Potage crème de carottes à la vache qui rit Poisson du chef Riz Poêlée forestière (champignons) Mousse caramel	Nugget's de blé sauce tomate Tortis Brocolis au beurre 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 !