












	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Coleslaw  Mousse de thon & ciboulette		Friand au fromage Pomelos 	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Filet de poisson Tandoori Mijoté de porc, graine de moutarde Riz Julienne de légumes	Sauté de boeuf Fricassée de poisson Semoule	Quiche au thon Petit salé lentilles lentilles Carottes	Tortilla de patatas (omelette aux pommes de terre)  Butternut rôti Pommes de terre sautées
PRODUIT LAITIER		Fromage ou Laitage		Fromage ou Laitage
DESSERT	Yaourt nature sucrée Crème caramel  Fruit frais 	Fruit frais  Crème mousseline à l'abricot Grillé à l'ananas 	Fruit frais  Marquise au chocolat & crème anglaise  Mousseline aux fruits	Gâteau aux pommes  Entremets vanille & chantilly caramel au beurre salé Fruit frais 
MENU DES MATERNELLES	Coleslaw Filet de poisson Tandoori Riz Julienne de légumes Yaourt nature sucrée	Sauté de boeuf Semoule 0 Fromage ou Laitage	Friand au fromage Quiche au thon lentilles Carottes Fruit frais	Tortilla de patatas (omelette aux pommes de terre) Butternut rôti Pommes de terre sautées Fromage ou Laitage Gâteau aux pommes



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 !