

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Chou chinois et dès d'emmental  Asperge vinaigrette		Salade grec  Carottes vinaigrette à l'orange 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de veau sauce moutarde à l'ancienne Steak de thon sauce phocéenne (poireau, tomate, céleri, fenouil, oignons) Semoule Piperade	Rôti de porc aux pruneaux Encornet à l'indienne Riz Chou fleur	Lasagnes Lasagnes au poisson Salade	Galette végétarienne sauce tomate  Crozets aux fromages
PRODUIT LAITIER	Laitage Cantal		Kiri Laitage	
DESSERT	Fruit frais  Liégeois vanille	Tarte au citron  Ananas Fruit frais 	Génoise à la crème  Fruit frais  Fraise et chantilly	Fruit frais  Abricot au sirop Panna cotta mangue
MENU DES MATERNELLES	Paupiette de veau sauce moutarde à l'ancienne Semoule piperade Laitage Fruit frais	Chou chinois et dès d'emmental Rôti de porc aux pruneaux Riz chou fleur Ananas	Lasagnes au poisson Salade verte Kiri Fraises et chantilly	Carottes vinaigrette à l'orange Galette végétarienne sauce tomate Crozets au fromage Panna cotta mangue



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



1 x par semaine du pain complet sera proposé aux élèves

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !**