





	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Salade Fromagère Saucisson Sec		
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Fondant d'agneau au jus Filet de merlu à la ciboulette Semoule Légumes couscous	Filet de lieu sauce crème Rôti de dinde aux aromates Carottes vichy Pommes paysannes		
PRODUIT LAITIER	Fromage Laitage			
DESSERT	Fruit frais  Crème vanille Pêche au sirop	Beignet Fruits Frais  Cocktail de fruits		
MENU DES MATERNELLES	Fondant d'agneau au jus Semoule Légumes couscous Fromage Fruit frais	Salade Fromagère Filet de lieu sauce crème Carottes vichy Pommes paysannes Beignet		



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 !