









	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Carottes rapées  Pomelos 	Salade verte aux 3 fromages Saucisson sec	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiettes à la napolitaine Calamars à l'armoricaine Semoule Brunoise provençale	Cordon bleu Filet de merlu sauce balsamique Navets Tortis	Filet de poisson curry au citron Escalope de volaille Pommes vapeur Poêlée de légumes	Nuggets végétariennes ketchup  Haricots plats d'Espagne Haricots blancs à la tomate
PRODUIT LAITIER	Fromage Laitage			Fromage Laitage
DESSERT	Fromage blanc crème de marron  Flan caramel Fruit frais 	Melon Compote Fruit frais 	Brownie maison  Litchis Fruit frais 	Cocktail de fruits Crème dessert Fruit frais 
MENU DES MATERNELLES	Paupiettes à la napolitaine Semoule Brunoise provençale Fromage Fromage blanc crème de marron	Carottes rapées Cordon bleu Navets Tortis Melon	Salade verte aux 3 fromages Filet de poisson curry au citron Pommes vapeur Poêlée de légumes Brownie maison	Nuggets végétariennes ketchup Haricots plats d'Espagne Haricots blancs à la tomate Fromage Cocktail de fruits



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 !