

## Semaine du 10 au 14 Mars

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées à la Marocaine (orange, coriandre) ☀️ Mousse de poisson aux épices mille et une nuit sur toast		Céleri rémoulade ☀️ Pomelos ☀️	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Tajine de poisson citron confit olive Tajine d'agneau Pommes de terre fondantes au jus Etouffée de légumes du tajine (céleri, carotte, pois chiche, navet, abricot, pruneau)	Rôti de porc, graine de moutarde Quiche au thon Petits pois Pâtes au beurre	Croque doudou Croque-monsieur Pommes de terre sautées Salade verte ☀️	Bol de riz en sauce 🌱 Filet de Hoki ciboulette Riz Haricots beurre
PRODUIT LAITIER		Fromage ou Laitage		Fromage
DESSERT	Flan roulé à l'orange et fleur d'oranger Fruit frais ☀️ Salade de fruits à la menthe ☀️	Fruit frais ☀️ Crème mousseline à l'abricot Grillé à l'ananas	Fruit frais ☀️ Marquise au chocolat & crème anglaise Gratin de fruits rouges au mascarpone	Fruit frais ☀️ Semoule au lait
MENU DES MATERNELLES	Carottes râpées à la Marocaine (orange, coriandre) ☀️ Tajine de poisson citron confit olive Pommes de terre fondantes au jus Etouffée de légumes du tajine (céleri, carotte, pois chiche, navet, abricot, pruneau) Flan roulé à l'orange et fleur d'oranger	Rôti de porc, graine de moutarde Petits pois Pâtes au beurre Fromage ou Laitage Fruit frais ☀️	Céleri rémoulade ☀️ Croque doudou Pommes de terre sautées Salade verte ☀️ Fruit frais ☀️	Filet de Hoki ciboulette 🌱 Riz Haricots beurre Fromage Fruit frais ☀️



Produit de saison  
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Les pâtisseries sont élaborées dans notre cuisine (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 !**