

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves Rosette		Velouté de tomate Salade et dès de fromage	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Poulet basquaise Dos de lieu rôti Farfalles Wok de légumes	Petit salé Poisson pané Lentilles Gratin de salsifis	Paëlla Paëlla de la mer Riz Petits légumes	Hachis parmentier végétarien   Salade
PRODUIT LAITIER				Laitage Coulommier
DESSERT	Crème pralinée Fruit frais 	Fruit frais  Panna cotta maison  Cake au citron maison 	Fondant au chocolat maison  Fruit frais  Compote de pomme	Fruit frais  Tarte aux poires maison  Fromage blanc au coulis de fruits
MENU DES MATERNELLES	Betteraves Dos de lieu rôti Farfalles Wok de légumes Crème pralinée	Petit salé Lentilles Gratin de salsifis Laitage Fruit frais	Velouté de tomate Paëlla (riz et petits légumes) Fondant au chocolat maison	Hachis parmentier végétarien Salade Laitage Fruit frais



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 !**