

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Perlines au surimi Tomates mozzarella 		Salade de concombres, oignons rouges & édám  Pâté forestier	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets de volaille, ketchup Poisson du jour Haricots plats Blé	Hachis Parmentier Julienne au beurre citronné Salade verte  Gratin de blettes	Lieu sauce aux poivrons Hot-dog Courgettes sautées Pates	Chili végétarien  Riz Tomate provençale
PRODUIT LAITIER		Fromage ou Laitage		Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais  Donut's sucre Ananas bateau 	Flan nappé au caramel Pomme au four Fruit frais 	Roulé façon framboisier / fraisier Crème brûlée Fruit frais 	Fruit frais  Pêches cuites aux amandes Flan coco
MENU DES MATERNELLES	Tomates mozzarella Nuggets de volaille, ketchup Haricots plats Blé Fruit frais 	Hachis Parmentier Salade verte  Gratin de blettes Fromage ou Laitage Flan nappé au caramel	Salade de concombres, oignons rouges & édám  Lieu sauce aux poivrons Courgettes sautées Pates Roulé façon framboisier / fraisier	Chili végétarien  Riz Tomate provençale Fromage ou Laitage 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 : L'idéal des gourmands à Orgeval



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 !**