







	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Friand au fromage Carottes râpées et sésame torréfié 		Soupe à la tomate Pâté breton	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Filet de poisson en croûte d'épices Escalope de dinde Boulgour Courgettes	Bœuf carottes Dos de merlu au beurre blanc Carottes Pommes de terre rôties	Paupiette de dinde au jus Dos de hoki Navets braisés thym et miel Pennes rigate	Nems de légumes  Semoule Piperade
PRODUIT LAITIER		Fromage ou Laitage		Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais  Compote	Salade de fruits frais  Tiramisu	Crumble pommes/abricot Fruit frais 	Fruit frais  Riz au lait
MENU DES MATERNELLES	Friand au fromage Nuggets de poisson Boulgour Courgettes Fruit frais	Bœuf carottes Carottes Pommes de terre rôties Fromage ou Laitage Salade de fruits frais	Soupe à la tomate Boulettes de volaille Navets braisés thym et miel Pennes rigate Crumble pommes/abricot	Nems de légumes Semoule Piperade 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)



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 !**