












	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Tzatziki  Salade estivale (Crudités) 			Crêpe au fromage Coleslaw 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Filet de merlu Tomate farcie Riz Petits pois carottes	Poulet citron confit Filet colin Crumble ail et fines herbes Ratatouille Pommes de Terre Paysanne	Rougail Saucisse Filet julienne Lait de coco citron vert Duo d'haricots Patates douces	Galette de légumes sauce tomate   Purée Navets glacés
PRODUIT LAITIER		Fromage Laitage	Laitage Fromage	
DESSERT	Petit suisse aromatisé Panna cotta Maison  Fruit frais 	Fruit frais  Mousse chocolat Entremet citron	Blanc Manger coco maison  Compote Fruit frais 	Fruit frais  Melon Crème dessert
MENU DES MATERNELLES	Tzatziki Filet de merlu Riz Petits pois carottes Petit suisse aromatisé	Poulet citron confit Ratatouille Pommes de Terre Paysanne Fromage Fruit frais	Rougail Saucisse Duo d'haricots Patates douces Laitage Blanc Manger coco maison	Crêpe au fromage Galette de légumes sauce tomate Purée Navets glacés 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 !**