







	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Œufs durs Courgettes râpées à la Grecque 		Melon  Betteraves	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nugget's de volaille Julienne sauce citron Haricots beurre Trio de céréales	Hachis Parmentier Omelette au fromage  Salade verte  Aubergines grillées	Haut de cuisse de poulet Filet de poisson Ships Salade	Rouleau végétarien  Riz Endives braisées
PRODUIT LAITIER		Fromage ou Laitage		Fromage ou Laitage
DESSERT	Flan nappé caramel Pudding de chia coco	Pastèque Mousse au chocolat	Fruit Crème caramel	Fruit frais  Roulé à la fraise
MENU DES MATERNELLES	Salade mexicaine Nugget's de volaille Haricots beurre Trio de céréales Flan nappé caramel	Hachis Parmentier Salade verte Aubergines grillées Fromage ou Laitage Pastèque	Melon Haut de cuisse de poulet Ships Salade Crème caramel	Rouleau végétarien Riz Endives braisées 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 !**