





	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade au gouda Cervelas aux fines herbes		Potage aux tomates Œuf mimosa	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de dinde à la crème Filet de poisson, viennoise au citron Purée de pommes de terre Poêlée de légumes	Bœuf bourguignon Dos de merlu au beurre blanc Fricassée de carottes Blé pilaf	Paupiette de veau Gratin de chou-fleur au bœuf haché Chou-fleur Pennes rigate	Bol de riz 
PRODUIT LAITIER		Fromage ou Laitage		
DESSERT	Fruit frais  Barre bretonne Yaourt velouté	Beignet Yaourt Fruit frais 	Crêpe Graines de chia au lait de coco	Fruit frais  0 0
MENU DES MATERNELLES	Salade au gouda Sauté de dinde à la crème Purée de pommes de terre Poêlée de légumes Fruit frais	Bœuf bourguignon Fricassée de carottes Blé pilaf Fromage ou Laitage Beignet	Potage aux tomates Paupiette de veau Chou-fleur Pennes rigate Crêpe	Bol de riz Rouleau végétarien Fondue de poireaux 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 !**