










	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Betterave vinaigrette Melon 	Radis beurre  Salade verte et croûtons	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Pilons de poulet à l'estragon Saumon à l'oseille Pommes persillées Haricots verts	Saucisse de volaille fumé Poisson fumé Batonnières de légumes Blé à la tomate	Hamburger maison Filet colin Dieppoise Courgettes Frites	Galette de quinoa et fromage  Riz Epinards
PRODUIT LAITIER	Fromage Laitage			Fromage Laitage
DESSERT	Fruit frais  Panna cotta Crème aux œufs	Entremets Salade de fruits Fruit frais 	Cake au citron  Fruit de saison  Ananas 	Fruit frais  Crème dessert Liégeois chocolat
MENU DES MATERNELLES	Pilons de poulet à l'estragon Pommes persillées Haricots verts Fromage Fruit frais	Betterave vinaigrette Saucisse de volaille fumé Batonnières de légumes Blé à la tomate Entremets pistache	Radis beurre Hamburger maison Courgettes Frites Velouté mangue coco maison	Galette de quinoa et fromage Riz Epinards Fromage 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 !**