

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette Piémontaise		Toast au maquereau & citron Saucisson à l'ail	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saucisse sauce moutarde Filet de Julienne à la provençale Tortis Chou vert	Lieu sauce Dieppoise Escalope de poulet sauce suprême Carottes vichy Pommes vapeur	Bœuf au paprika Poisson du chef Purée de pommes de terre Poêlée forestière (champignons)	Bol de riz avec sauce  Encornets à la Catalane Riz Tomate rôtie
PRODUIT LAITIER		Fromage ou Laitage		Yaourt
DESSERT	Chocolat liégeois Tarte amandine & poire Fruit frais 	Fruit frais  Faisselle au caramel Far breton	Entremets praliné & spéculos Forêt noire Fruit frais 	Fruit frais  Compote
MENU DES MATERNELLES	Betteraves vinaigrette Saucisse sauce moutarde Tortis Chou vert Chocolat liégeois	Lieu sauce Dieppoise Carottes vichy Pommes vapeur Fromage ou Laitage Fruit frais 	Toast au maquereau & citron Bœuf au paprika Purée de pommes de terre Poêlée forestière (champignons) Entremets praliné & spéculos	Bol de riz avec sauce  Riz Tomate rôtie Yaourt 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 : Le fournil de conflans



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 !