







	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées et maïs vinaigrette  Saucisson à l'ail		Œuf dur Melon 	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Filet de poisson meunière Sauté de canard Boulgour aux petits légumes Poêlée de champignons	Emincé de porc à l'ananas Filet de poisson Petits pois Fondue de poireaux	Filet de dinde sauce américaine Saucisse de Toulouse Lentilles Tomates à la provençale	Steak de fromage  Coquillettes Chou-fleur
PRODUIT LAITIER		Fromage ou Laitage		Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais  Yaourt	Tapioca au lait Fruit frais 	Quatre quart Crème brûlée	Fruit frais  Entremet au chocolat
MENU DES MATERNELLES	Carottes râpées et maïs vinaigrette Filet de poisson meunière Boulgour aux petits légumes Poêlée de champignons Fruit frais	Boulettes végétales Petits pois Fondue de poireaux Fromage ou Laitage Tapioca au lait	Œuf dur Filet de dinde sauce américaine Lentilles Tomates à la provençale Quatre quart	Steak de fromage Coquillettes Chou-fleur 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 !