

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE			Mozzarella panée Poivron mariné	Guacamole Tomate féta
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saucisse de toulouse Filet de merlu vapeur Flageolets Haricots verts	Steak haché de veau Dos de colin Semoule Poêlée méridionale	Lasagnes Lasagnes au saumon Salade 	Chili sin carne Riz
PRODUIT LAITIER	Emmental Laitage	Laitage Pate molle		
DESSERT	Mousse au chocolat Fruit frais	Fruit frais Tarte aux pommes maison Entremet caramel	Tiramisu maison Panna cotta maison Fruit frais	Fruit frais Fromage blanc au miel Clafoutis maison
MENU DES MATERNELLES	Saucisse de toulouse Flageolets Haricots verts Laitage Fruit frais	Dos de colin Semoule Poêlée méridionale Laitage Fruit frais	Mozzarella pané Lasagnes Salade Tiramisu maison	Guacamole Chili sin carne Riz Fromage blanc au miel



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



1 x par semaine du pain complet sera proposé aux élèves

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !