



MENU

		CONFLANS SAINTE HONORINE - Ecole Saint Joseph			
		Semaine du 19 au 23 Janvier 2026			
		LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Croque Monsieur Poireaux vinaigrette		Crème de potiron Salade de betteraves et féta	
PLAT CHAUD ET GARNITURES		Filet de dorade dieppoise Emincé de dinde Brocolis aux amandes Pommes de terre	Carbonnade flamande Boulettes de blé façon thaï Duo de carottes et navets Riz pilaf	Blanquette de veau aux champignons Jambon sauce madère Mélange campagnard Flageolets à la tomate	Falafel Trio de céréales aux petits légumes (brunoise) Fondue de poireaux
PRODUIT LAITIER			Fromage ou Laitage		Fromage ou Laitage
DESSERT		Poire pochée aux épices Quatre-quarts et crème anglaise Fruit frais	Fruit frais Feuilleté ananas & cannelle Œufs au lait à la vanille	Semoule au caramel Brioche perdue au chocolat Fruit frais	Fruit frais Compotée de fruits
MENU DES MATERNELLES		Croque Monsieur Emincé de dinde Brocolis aux amandes Pommes de terre Poire pochée aux épices	Boulettes de bœuf Duo de carottes et navets Riz pilaf Fromage ou Laitage Fruit frais	Crème de potiron Chipolatas Mélange campagnard Flageolets à la tomate Semoule au caramel	Falafel Trio de céréales aux petits légumes (brunoise) Fondue de poireaux Fromage ou Laitage Fruit frais

Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Produits locaux
Pain : L'idéal des gourmands à ORGEVAL



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 !