MENU

CONFLANS SAINTE HONORINE - Ecole Saint Joseph

Semaine du 1 au 5 Avril 2024

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE			Potage Salade niçoise	Carottes râpées Betteraves
PLAT CHAUD ET GARNITURES		Sauté de dinde coco curry Filet de lieu à la crème d'aneth Mélange de céréales Courgettes sautées	Carbonara Duo de poissons sauce tandoori Spaghettis Haricots verts	Poulet froid salade piémontaise
PRODUIT LAITIER		Camembert Laitage		
DESSERT		Fruit frais Mousse chocolat	Moelleux aux pommes maison Fruit frais Fromage blanc stracciatela	Cake Fruit frais
MENU DES MATERNELLES		Sauté de dinde coco curry Mélange de céréales Courgettes sautées Camembert Fruit frais	Potage Carbonara Spaghettis Haricots verts Moelleux aux pommes maison	Carottes râpées Poulet froid salade piémontaise Cake

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 !

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.