

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves Salade de thon		Rémoulade de céleri au cumin Champignons à la bulgare	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Porc au caramel Dos de lieu rôti aux herbes Haricots verts persillés Riz	Foie de veau meunière au vinaigre de framboise Œuf brouillés aux lardons Pommes risolées Gratin de blettes	Sauté de dinde au curry Feuilleté parisien Poêlée de légumes Semoule	Falafel Coquillettes Embeurrée de chou
PRODUIT LAITIER		Fromage ou Laitage		Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais Tartelette noix de coco Fromage blanc	Yaourt aromatisé Moelleux aux amandes Fruit frais	Chou à la crème Fruit frais Entremet	Fruit frais Crème dessert Gâteau roulé à la fraise
MENU DES MATERNELLES	Betteraves Porc au caramel Haricots verts persillés Riz Fruit frais	Poisson Pommes risolées Gratin de blettes Fromage ou Laitage Yaourt aromatisé	Rémoulade de céleri au cumin Sauté de dinde au curry Poêlée de légumes Semoule Chou à la crème	Falafel Coquillettes Embeurrée de chou 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)



Produits locaux
Pain : L'idéal des gourmands à ORGEVAL



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 !