



# MENU

		CONFLANS SAINTE HONORINE - Ecole Saint Joseph			
		Semaine du 1er au 05 Décembre			
		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 rissolées 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 rissolées 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

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 !**