









	LUNDI	MARDI	JEUDI ANIMATION MER	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées à l'orange  Gaspacho		Salade de tomates et féta  Navette et saumon fumé	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Poulet basquaise Dos de colin sauce basquaise Purée de pommes de terre Poêlée Légumes au curry	Steak hâché Omelette aux herbes  Semoule Poivrons rôtis	Filet de poisson sauce oseille Saucisse de Toulouse Purée de patate douce Brocolis 	Chili végétarien  Riz Salade verte 
PRODUIT LAITIER		Fromage ou Laitage		Fromage ou Laitage
DESSERT	Crème dessert Fruit frais 	Crème aux œufs Pêche au sirop	Financier aux amandes et zestes d'orange Fromage blanc aux fruits secs	Salade de fruits Fruit frais 
MENU DES MATERNELLES	Carottes râpées à l'orange Emincé de volaille Purée de pommes de terre Poêlée Légumes au curry Crème dessert	Steak hâché Semoule Poivrons rôtis Fromage ou Laitage Fruit	Salade de tomates et féta Filet de poisson sauce oseille Purée de patate douce Brocolis Fromage blanc	Chili végétarien Riz Salade verte Fromage ou Laitage Salade de fruits



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)



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 !**