







	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Céleri aux pommes  Salade verte, emmental et jambon		Velouté de légumes Houmous	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de veau au fenouil Dos de colin meunière Purée de potiron Pommes de terre vapeur	Pilon de poulet sauce tex mex Canard grand-mère Petits pois à la française Haricots beurre	Dos de cabillaud Colombo de porc Pâtes Brocolis	Bolognaise végétarienne  Riz Poêlée de navets confits
PRODUIT LAITIER		Fromage ou Laitage		Fromage ou Laitage
DESSERT	Crêpe de la Chandeleur Fromage blanc aux marrons Fruit frais 	Fruit frais  Cake à l'orange et pépites chocolat Panna cotta	Crème dessert vanille Ile flottante Fruit frais 	Entremet chocolat  Fromage blanc et compote
MENU DES MATERNELLES	Céleri aux pommes Poisson meunière Purée de potiron Pommes de terre vapeur Crêpe de la Chandeleur	Boulettes de poulet sauce tex mex Petits pois à la française Haricots beurre Fromage ou Laitage Fruit frais	Velouté de légumes Jambon grillé Pâtes Brocolis Crème dessert vanille	Bolognaise végétarienne Riz Poêlée de navets confits Fromage ou Laitage Entremet chocolat



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 !**