










	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Cœur de palmier maïs Terrine de saumon sauce cocktail		Potage crème de carottes Endives aux noix & fromage 	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Poisson du jour Saucisse de porc au jus Tortis Brocolis au beurre	Lieu sauce Dieppoise Escalope de poulet sauce suprême Carottes Vichy Pommes vapeur	Bœuf au paprika Poisson du chef Purée Navets au miel	Riz cantonnais végétarien  Macédoine de légumes en persillade 0
PRODUIT LAITIER		Fromage ou Laitage		Fromage ou Laitage
DESSERT	Chocolat liégeois Crème dessert Fruit frais 	Fruit frais  Compote de pêche  Moelleux aux pommes	Fruit frais  Mille-feuille Entremets praliné & spéculos 	Cocktail de fruits Fruit frais  Charlotte à la framboise 
MENU DES MATERNELLES	Cœur de palmier maïs Poisson du jour Tortis Brocolis au beurre Chocolat liégeois	Escalope de poulet sauce suprême Carottes Vichy Pommes vapeur Fromage ou Laitage Compote de pêche	Potage crème de carottes Bœuf au paprika Purée Navets au miel Fruit frais	Riz cantonnais végétarien Macédoine de légumes en persillade 0 Fromage ou Laitage Cocktail de fruits



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

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 !