











	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE			Champignons à la crème  Salade de pommes de terre oignons rouges	
PLAT CHAUD ET GARNITURES		Saumon sauce oseille Tagine de poulet, ail et thym Fondue de poireaux Riz	Croissant au Jambon maison Lieu fumé Salade verte  Courgettes, carottes, brocolis	Boulettes de soja à la tomate et basilic  Potatoes Endives braisées
PRODUIT LAITIER		Laitage Fromage		Fromage Laitage
DESSERT		Fromage blanc crème de marron Quatre quarts Fruit frais 	Gâteau au yaourt maison  Fruit frais  Salade de fruits	Fruit frais  Dés de pastèque  Liégeois chocolat
MENU DES MATERNELLES		Saumon sauce oseille Fondue de poireaux Riz Laitage Fromage blanc crème de marron	Champignons à la crème Croissant au Jambon maison Salade verte Courgettes, carottes, brocolis Gâteau au yaourt maison	Boulettes de soja à la tomate et basilic Potatoes Endives braisées Fromage Fruit frais



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

**Les viandes entières de  
bœuf, porc, volaille  
et dinde sont  
100% françaises**



1 x par  
semaine du  
pain complet  
sera proposé  
aux élèves

**LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT UN  
BON APPÉTIT !**