

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
HORS D'ŒUVRE		Salade verte aux 3 fromages  Œuf dur mayonnaise	Velouté de butternut pomme et 4 épices Flan de carottes sucré et cumin	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de veau sauce moutarde Pavé de saumon sauce hollandaise Blé Chou romanesco	Araignée de porc à l'estragon Filet de merlu andalouse Flageolets Haricots beurre	Curry de dinde au yaourt Curry de crevettes et lait de coco Pommes de terre au garam massala Courgettes au curry	Bol de riz Poisson du jour Chou de Bruxelles
PRODUIT LAITIER	Laitage Coulommiers			Reblochon Laitage
DESSERT	Fruit frais  Crème dessert caramel	Gâteau au yaourt aux pépites de chocolat  Salade de fruits exotiques Fruit frais 	Crumble pains d'épice aux pommes  Crème brûlée fèves de tonka  Fruit frais 	Fruit frais 
MENU DES MATERNELLES	Paupiette de veau sauce moutarde Blé Chou romanesco Laitage Fruit frais	Salade verte aux 3 fromages Araignée de porc à l'estragon Flageolets Haricots beurre Gâteau au yaourt aux pépites de chocolat	Velouté de butternut pommes et 4 épices Curry de dinde au yaourt Pommes de terre au garam massala Courgettes au curry Crumble pain d'épice aux pommes	Poisson du jour Chou de Bruxelles Riz Reblochon 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



1 x par semaine du pain complet sera proposé aux élèves

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !