











	LUNDI	MARDI		VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Concombre œuf maïs Asperge vinaigrette			Potage Salade composée 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Haut de cuisse de poulet Filet de Julienne sauce crustacé Purée de patate douce Brocolis	Carbonara de dinde Dos de loup de mer Coquillettes Petits pois	Sauté de dinde sauce cranberries Haddock poché Riz Maïs grillé	Galette végétarienne  Curry de pois chiche
PRODUIT LAITIER		Tomme blanche Laitage	Laitage Mimolette	
DESSERT	Fruit frais  Liégeois vanille	Crème pistache Moelleux fruits rouges maison  Fruit frais 	Tarte à la citrouille  Brownie maison  Fruit frais 	Fromage blanc confiture d'abricot Pomme au four Fruit frais 
MENU DES MATERNELLES	Concombre œuf et maïs Filet de julienne sauce crustacé Purée de patate douce Brocolis Fruit frais	Carbonara de dinde Coquillettes Petits pois Tomme blanche crème pistache	Sauté de dinde sauce cranberries Riz Maïs grillé Laitage Tarte à la citrouille	Potage Galette végétarienne Curry de pois chiche Fromage blanc confiture abricot



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



x par semaine du pain complet sera proposé aux élèves

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !