



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Crème Dubarry ☀️ Céleri rémoulade ☀️		
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saucisse fumée Filet de colin sauce aneth Carottes Vichy Purée de pommes de terre	Pâtes au saumon Langue de bœuf sauce charcutière Pennes Brunoise provençale	Haut de cuisse de poulet rôti Dos de merlu sauce Armoricaïne Riz Poêlée légumes	 ANIMATION <i>Pique nique</i> JOURNEE DES OLYMPIADES
PRODUIT LAITIER	Fromage Laitage		Laitage Fromage	
DESSERT	Fruit frais ☀️ Fromage blanc confiture Entremet	Crème caramel Fruit frais ☀️ Compote pomme cassis	Muffin pépites de chocolat maison 🍰 Fruit de saison ☀️ Ananas ☀️	
MENU DES MATERNELLES	Saucisse fumée Carottes Vichy Purée de pommes de terre Fromage Fruit frais	Crème Dubarry Pâtes au saumon Pennes Brunoise provençale Crème caramel	Haut de cuisse de poulet rôti Riz Poêlée légumes Laitage Muffin pépites de chocolat maison	 ANIMATION <i>Pique nique</i> JOURNEE DES OLYMPIADES



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 !