







	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pommes de terre lardons Célerie branche 		Pastèque  Cervelas vinaigrette	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Filet de poisson Emincé de dinde à la crème Pommes de terre rissolées Panais	Boulettes Filet de poisson Coquillettes Haricots plats	Cordon bleu Dos de lieu Riz Ratatouille	Ravioles au fromage  Salade Carottes
PRODUIT LAITIER		Fromage ou Laitage		Fromage ou Laitage
DESSERT	Compote  Fruit frais	Fruit frais Semoule au lait 	Chou chantilly Fruit frais	Mousse aux fruits rouges 
MENU DES MATERNELLES	Pommes de terre lardons Filet de poisson Pommes de terre rissolées Panais Compote	Boulettes Coquillettes Haricots plats Fromage ou Laitage Fruit frais	Pastèque Cordon bleu Riz Ratatouille Chou chantilly	Ravioles au fromage Salade Carottes Fromage ou Laitage Mousse aux fruits rouges



Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est
composé d'ingrédients crus de
saison



Les pâtisseries sont
élaborées dans notre
cuisine (sauf le lundi)



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 !**