

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Œuf dur mayonnaise Salade tomates, surimi coupés très fins sauce crème		Salade africaine (tomates, avocats, carottes, concombres) ☀️ Houmous	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Boulettes de veau aux champignons Blanquette de poisson Julienne de légumes Boullgour cuisiné	Cuisse de poulet sauce barbecue Omelette 🍃 Potatoes Fraîches Fenouil braisé	Ragout de bœuf Hoki à l'africaine Semoule ☀️ Aubergines	Bol de riz avec sauce 🍃 Filet de poisson à la bordelaise Riz Haricots verts
PRODUIT LAITIER		Fromage ou Laitage		Fromage
DESSERT	Fruit frais ☀️ Pommes cuites raisins confits & pain d'épices Œufs au lait	Fromage blanc aux framboises Gâteau bulgare & crème anglaise Fruit frais ☀️	Thiakry Halva pudding Fruit frais ☀️	Fruits frais ☀️ Yaourt aux fruits
MENU DES MATERNELLES	Œuf dur mayonnaise Boulettes de veau aux champignons Julienne de légumes Boullgour cuisiné Fruit frais ☀️	Cuisse de poulet sauce barbecue Potatoes Fraîches Fenouil braisé Fromage ou Laitage Fromage blanc aux framboises	Salade africaine (tomates, avocats, carottes, concombres) ☀️ Ragout de bœuf Semoule ☀️ Aubergines Halva pudding	Filet de poisson à la bordelaise 🍃 Riz Haricots verts Fromage Fruits frais ☀️



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)



Produits locaux
Pain : Le fournil de conflans



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 !