# MENU

CONFLANS SAINTE HONORINE - Ecole Saint Joseph

**Semaine du 25 au 29 Mars 2024**

| | LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|---|---|
| HORS D'ŒUVRE | Salade tomates Feta<br>Salade cœur de palmier | Salade haricots verts<br>Saucisson sec | | |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | Pilons de poulet rôtis<br>Filet de julienne sauce douce<br>Semoule aux épices<br>Légumes couscous | Emincé de dinde au cidre<br>Poisson meuniere<br>Ecrasé de pommes de terre<br>Duo de choux | Bœuf bourguignon<br>Dos de merlu sauce aurore<br>Tagliatelles<br>Petit pois carottes | Poisson du jour<br>BOL DE RIZ<br>Riz<br>Epinards |
| PRODUIT LAITIER | | | Laitage<br>Kiri | Brie<br>laitage |
| DESSERT | Fruit frais<br>Yaourt aux fruits | Crème aux œufs<br>Fruit frais<br>moelleux citron | Fondant au chocolat maison<br>Yaourt au sucre de canne<br>Fruit frais | Fruit frais<br>Tarte pommes |
| MENU DES MATERNELLES | Salade tomates Feta<br>Pilons de poulet rôtis<br>Semoule aux épices<br>Légumes couscous<br>Fruit frais | Salade haricots verts<br>Emincé de dinde au cidre<br>Ecrasé de pommes de terre<br>Duo de choux<br>Crème aux œufs | Bœuf bourguignon<br>Tagliatelles<br>Petit pois carottes<br>Laitage<br>Fondant au chocolat maison | Poisson du jour<br>Riz<br>Epinards<br>Brie<br>Fruit frais |

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

Produits locaux Pain : Le fournil de conflans

Les pâtisseries sont faites maison *(sauf le lundi)*

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 !**

*Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.*