

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées



Pâté de foie

Choléra (tarte légumes)

Soupe à l'oignons

Céleri rémoulade



Salade de pomme de terre

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Steak haché sauce tomate

Filet de merlu

Coquillettes

Petits pois

Saucisse

Duo de poisson sauce diéppoise

Purée

Poêlée de légumes

Tartiflette

Flet de perche sauce aneth

Rösti

Salade



Poisson du jour

BOL DE RIZ

Riz

Haricots beurre

LAITAGE

Emmental

Laitage

DESSERT

Fruit frais



Liégeois vanille

Faisselle au caramel

Fruit frais



Far breton maison

Biberli d'appenzell (pain
d'épice)
Birchermüesli (fromage blanc,
flocon d'avoine , pomme,noix)

Fruit frais



Salade de fruit frais maison



Fruit frais



Yaourt aux fruits

MENU DES
MATERNELLES

Steak haché sauce tomate

Coquillettes

Emmental

Fruit frais



Carottes râpées



Rougail saucisse

Riz basmati

Faisselle au caramel

Choléra (tarte légumes)

Tartiflette

Rösti

Biberli d'appenzell (pain
d'épice)

Céleri rémoulade



Poisson du jour

Riz

Salade de fruit frais



Produits 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



LE CHEF
ET SON EQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !



1 x par semaine du pain complet sera proposé aux élèves

Les viandes entières de bœuf, porc, volaille et dinde sont 100% françaises



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : VPPS22