












	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Mais, tomate, salade  Sardines			Melon  Asperges et tomates
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cuisse de poulet tandoori Dos de merlu sauce Aurore Brocolis Semoule	Poisson meunière Escalope de porc au vinaigre de cidre Coquillettes Gratiné de chou-fleur	Lasagnes bolognaise Lasagnes ricotta épinards  Salade verte 	Chili sin carne  Riz Duo d'haricots
PRODUIT LAITIER		Fromage Laitage	Laitage Fromage	
DESSERT	Ananas  Crème dessert Fruit frais 	Fruit frais  Crème praliné Compote pomme fraise	Gâteau maison  Salade de fruits Fruit frais 	Velouté aux fruits Banane chocolat Fruits 
MENU DES MATERNELLES	Maïs, tomate, salade Cuisse de poulet tandoori Brocolis Semoule Ananas	Poisson meunière Coquillettes Gratiné de chou-fleur Fromage Fruit frais	Lasagnes bolognaise Salade verte Laitage Gâteau maison	Melon Chili sin carne Riz Duo d'haricots Velouté aux fruits



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 !**