










| | LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
|--------------------------|---|--|--------------------------|--|
| HORS D'ŒUVRE | Taboulé au surimi Céleri rémoulade  | | Férié | |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | Hachis Crécy au poisson  Bolognaise Haricots verts Pâtes | Sauté de dinde Lieu rôti aux herbes Riz thaï Courgettes sautées | Fête du travail | 0 0  |
| PRODUIT LAITIER | | Fromage ou Laitage | | 0 |
| DESSERT | Fruit frais  Pêche façon Melba Tarte amandine | Fromage blanc, brisure de biscuits Mousse chocolat Fruit frais  | | 0  0 0 |
| MENU DES MATERNELLES | Taboulé au surimi Bolognaise Haricots verts Pâtes Fruit frais  | Sauté de dinde Riz thaï Courgettes sautées Fromage ou Laitage Fromage blanc, brisure de biscuits | Férié Fête du travail | 0 0  0 0  |



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 : L'idéal des gourmands à Orgeval



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 !