

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Pastèque Concombre à la crème de ciboulette	Céleri rémoulade Saucisson ail	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Chipolatas Aile de raie beurre blanc et ciboulette Carottes au cumin Riz	Beignets de calamars Paupiette de Veau vallée d'auge Farfalles Courgette aàl'ail	Cuisses de poulet Poisson du chef Pommes rissolées Crumble de légumes	Boulettes de soja tomates basilic Semoule Bâtonnière de légumes
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage			Fromage ou Laitage
DESSERT	Cocktail de fruits Crème dessert vanille	Fromage blanc à la confiture de fraises Fruit frais	Moelleux aux amandes Fruit frais	Fruit frais Petit suisse
MENU DES MATERNELLES	Chipolatas Carottes au cumin Riz Fromage ou Laitage Cocktail de fruits	Pastèque Beignets de calamars Farfalles Courgette aàl'ail Fromage blanc framboise	Saucisson à l'ail Cuisses de poulet Pommes rissolées Crumble de légumes Moelleux aux amandes	Boulettes de soja tomates basilic Semoule Bâtonnière de légumes Fromage ou Laitage Fruit 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)



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 !