










	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Melon  Macédoine Mayonnaise			Oeuf mayonnaise Tomates à l'huile d'olive 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saucisse volaille à la sauce moutarde Filet de julienne sauce citron Poêlée de légumes Frites	Cordon bleu Lieu fumé Petits pois Farfalles	Fondant de Bœuf au jus Filet églefin sauce vinaigre balsamique Riz Epinards à la crème	Brandade de légumes  Salade verte 
PRODUIT LAITIER		Fromage Laitage	Fromage Laitage	
DESSERT	Yaourt aux fruits Compote Fruit frais 	Salade de fruits Mousse chocolat Fruit frais 	Flan pâtissier  Liégeois vanille Fruit frais 	Fruit frais  Litchi Crème dessert chocolat
MENU DES MATERNELLES	Melon Saucisse volaille à la sauce moutarde Poêlée de légumes Frites Yaourt aux fruits	Cordon bleu Petits pois Farfalles Fromage Salade de fruits	Fondant de Bœuf au jus Riz Epinards à la crème Fromage Flan pâtissier	Oeuf mayonnaise Brandade de légumes Salade verte Fruit frais



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 !**