










	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI SAINT
HORS D'ŒUVRE	Endives et dès de fromage  Carottes râpées 		Salade d'haricots verts Guacamole et chips tortillas	 ANIMATION Bol de riz
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Boudin blanc sauce porto Dos de lieu noir Purée de patate douce Chou fleur	Poulet aux olives Filet de julienne Semoule Poêlée d'antan	Emincé de bœuf aux champignons Poisson pané Gratin de pâtes Jeunes carottes glacées	Bol de riz Poisson du jour Epinards à la crème
PRODUIT LAITIER		Laitage Livarot		Comté Laitage
DESSERT	Fruit frais  Flan nappé au caramel	Compote de poire Fruit frais  Gâteau bulgare maison 	Tarte au chocolat maison  Ananas rôti Fruit frais 	Fruit frais 
MENU DES MATERNELLES	Endives et dès de fromage Boudin blanc sauce porto Purée de patate douce Chou fleur Fruit frais	Poulet aux olives Semoule Poêlée d'antan Laitage Compote de poire	Salade de haricots verts Emincé de bœuf sauce aux champignons Gratin de pâtes Jeunes carottes glacées Tarte au chocolat maison	Poisson du jour Epinards à la crème Riz Laitage 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



1 x par semaine du pain complet sera proposé aux élèves

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !