












	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Carottes râpées  Cake méridional	Duo tomates et chèvre Pâté de campagne	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Calamars à l'armoricaine Chipolatas Pommes rissolées Courgettes sautées	Cordon Bleu sauce tomate Filet de colin frit sauce tartare Salsifis au beurre d'ail Fusilis	Emincé de Bœuf aux olives Poisson meunière Boulghour à la tomate Brocolis vapeur à l'huile d'olive	Chili sin carne  Mélange d'haricots rouges, maïs poivrons Riz
PRODUIT LAITIER	Fromage Laitage			Fromage Laitage
DESSERT	Salade de fruits frais  Entremet vanille maison  Donut's	Cheesecake maison  Compote Fruit frais 	Flan pâtissier maison  Fruit frais  Mousse au citron	Verrine pastèque, melon  Crème caramel maison  Fruit frais 
MENU DES MATERNELLES	Calamars à l'armoricaine Pommes rissolées Pommes rissolées Fromage Salade de fruits frais	Carottes râpées Cordon Bleu sauce tomate Salsifis au beurre d'ail Fusilis Cheesecake maison	Duo tomates et chèvre Emincé de Bœuf aux olives Boulghour à la tomate Brocolis vapeur à l'huile d'olive Flan pâtissier maison	Chili sin carne Mélange d'haricots rouges, maïs poivrons Riz Fromage Verrine pastèque, melon



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 !**