











	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Carottes râpées aux épices  Saucisson à l'ail	Potage Salade maïs rondelles de palmier	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Filet de colin à la crème Sauté d'agneau à l'ail confit Haricots panachés Riz	Hachis parmentier Filet de julienne en papillote Salade verte  Courgettes sautées à l'ail et crème	Escalope basquaise Marée du jour Farfalles Epinards bechamel	Tajine de pois chiches aux fruits secs  Légumes couscous Semoule
PRODUIT LAITIER	Fromage			Fromage ou Laitage
DESSERT	Entremet vanille Cocktail de fruits Fruit frais 	Fondant au chocolat  Fromage blanc aux brisures de spéculoos Fruit frais 	Fruit frais  Flan à la vanille  Liegeois chocolat	Yaourt aromatisé Gâteau à l'orange  Fruit frais 
MENU DES MATERNELLES	Filet de colin à la crème Haricots panachés Riz Fromage Entremet vanille	Carottes râpées aux épices Hachis parmentier Salade verte Courgettes sautées à l'ail et crème Fondant au chocolat	Potage Escalope basquaise Farfalles Epinards bechamel Fruit frais	Tajine de pois chiches aux fruits secs Légumes couscous Semoule Fromage ou Laitage Yaourt aromatisé



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

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 !