








	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Férié		Velouté poireaux/pommes de terre Salade de crudités au poulet 	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Lundi de Pâques	Poisson du jour Sauté de volaille curry coco Céleri-branche Farfalles	Saucisse de toulouse Omelette au fromage  Chou-fleur Lentilles cuisinées	Saucisse végétarienne  Haricots verts Riz pilaf
PRODUIT LAITIER		Fromage ou Laitage		Fromage ou Laitage
DESSERT		Fruit frais  Liégeois chocolat	Tarte aux pommes  Fruit frais 	Fruit frais  Crème brûlée
MENU DES MATERNELLES	Férié Lundi de Pâques	Poisson du jour Céleri-branche Farfalles Fromage ou Laitage Fruit frais	Velouté poireaux/pommes de terre Chipolata Chou-fleur Lentilles cuisinées Tarte aux pommes	Saucisse végétarienne Haricots verts Riz pilaf 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 !