

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Concombre bulgare Rosette cornichons	Melon Cake au thon	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Beignets de calamars à la romaine Sauté de porc au jus Boulgour aux petits légumes Poêlée de champignons	Boulettes de bœuf Filet de poisson Haricots plats Pommes grenailles	Filet de dinde rôtie aux champignons Blanquette de poisson Lentilles Tomates provençales	<u>Lasagne de légumes</u> Salade verte
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage			Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais Pomme cuite	Mousse au chocolat blanc Fruit frais	Moelleux au chocolat Fruit frais	Salade de pastèque Yaourt aux fruits
MENU DES MATERNELLES	Beignets de calamars à la romaine Boulgour aux petits légumes Poêlée de champignons Fromage ou Laitage Fruit frais	Concombre bulgare Boulettes de bœuf Haricots plats Pommes grenailles Mousse au chocolat blanc	Melon Filet de dinde rôtie aux champignons Lentilles Tomates provençales Moelleux au chocolat	<u>Lasagne de légumes</u> Salade verte Fromage ou Laitage Salade de pastèque



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 !