

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées au citron Terrine de campagne		Salami Potage courgettes	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saucisse de Toulouse Osso bucco de dinde Lentilles vertes Chou fleur au beurre	Emincé de poulet façon thaï Paupiette de saumon à l'oseille Blé Epinards à la crème	Tartiflette Sauté de veau Carottes aux épices Frites	Gnocchis sauce au cheddar Riz Poêlée de navets confits
PRODUIT LAITIER		Fromage ou Laitage		Fromage ou Laitage
DESSERT	Ile flottante Gâteau moelleux au chocolat Fruit frais	Fruit frais Cake à l'orange et pépites chocolat Poire à la cannelle	Muffin aux pépites chocolat Fruit frais Panna cotta coulis fruits rouges	Fruit frais Donut's Fromage blanc et compote
MENU DES MATERNELLES	Carottes râpées au citron Saucisse de Toulouse Lentilles vertes Chou fleur au beurre Ile flottante	Emincé de poulet façon thaï Blé Epinards à la crème Fromage ou Laitage Fruit frais	Salami Nuggets de poulet Carottes aux épices Frites Muffin aux pépites chocolat	Gnocchis sauce au cheddar Riz Poêlée de navets confits 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)



**Produits locaux**  
Pain : L'idéal des gourmands à ORGEVAL



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 !**