



MENU

LUNDI

Carottes râpées au citron



Terrine de campagne

MARDI

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

JEUDI

Salami



Potage courgettes

Tartiflette

Sauté de veau

Carottes aux épices

Frites

VENDREDI

Gnocchis sauce au cheddar



Riz

Poêlée de navets confits

Fromage ou Laitage

Fruit frais



Donut's

Fromage blanc et compote

HORS D'ŒUVRE

PLAT CHAUD ET GARNITURES

PRODUIT LAITIER

DESSERT

MENU DES MATERNELLES

Carottes râpées au citron



Terrine de campagne

Saucisse de Toulouse

Emincé de poulet façon thaï

Paupiette de saumon à l'oseille

Blé

Epinards à la crème

Ille flottante

Fruit frais



Gâteau moelleux au chocolat



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

Carottes râpées au citron

Emincé de poulet façon thaï

Saucisse de Toulouse

Blé

Lentilles vertes

Epinards à la crème

Chou fleur au beurre

Fromage ou Laitage

Ille flottante

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

Produits locaux
Pain : L'idéal des gourmands à ORGEVAL

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 !