

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Saucisson à l'ail Concombre féta 		Rémoulade de courgettes  Œuf mayonnaise	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Wings de poulet Steak de thon basquaise Riz Bâtonnière de légumes	Escalope de dinde Œuf brouillé à l'espagnole Carottes à la coriandre Semoule épicée	Jambon braisé sauce à la moutarde Filet de lieu beurre blanc Pommes grenailles Navets braisés	Mac and cheese  Chou-fleur Tortis 3 couleurs
PRODUIT LAITIER		Fromage ou Laitage		Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais  Yaourt aromatisé Gâteau bulgare	Crème caramel Chou chantilly Fruit frais 	Panna cotta aux fruits rouges Moelleux aux amandes 	Duo de melon  Mousse au chocolat blanc
MENU DES MATERNELLES	Saucisson à l'ail Poisson du jour Riz Bâtonnière de légumes Fruit frais 	Escalope de dinde Carottes à la coriandre Semoule épicée Fromage ou Laitage Crème caramel	Rémoulade de courgettes  Jambon braisé sauce à la moutarde Pommes grenailles Navets braisés Panna cotta aux fruits rouges	Mac and cheese  Chou-fleur Tortis 3 couleurs Fromage ou Laitage Duo de melon 



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)

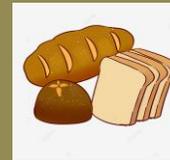


Produits locaux
Pain : L'idéal des gourmands à ORGEVAL



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 !