

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Friand au fromage	Surimi	Endives, jambon, œuf, tomates	Velouté de tomates	Chou blanc au curry
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Blanc de poulet braisé Ratatouille	Crumble de légumes (carottes, oignons, panais, fromage)	Rôti de veau au thym Spaghettis	Dos de cabillaud Blé en risotto	Paupiette de veau aux raisins Epinards/Pommes de terre
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré	Brie	Plateau de fromages	Camembert	Laitage
DESSERT	Fruit frais	Yaourt aromatisé	Crème aux œufs	Tarte aux pommes maison	Donut's
GOUTER MATERNELLE	Pain barre et chocolat	Brioche et confiture	Fromage blanc et céréales	Viennoise aux pépites de chocolat	Madeleine et compote
GOUTER PRIMAIRE	Pain, barre de chocolat et lait fraise	Yaourt brioche et confiture	Fromage blanc, céréales et jus de fruits	Viennoise aux pépites de chocolat et verre de lait	Madeleine compote et laitage

**25 AU 29 NOVEMBRE 2019**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Crêpe au fromage	Coleslaw	Salade du chef	Potage	Roulade aux olives
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Boulettes d'agneau Flageolets	Cervelas obernois Haricots verts persillés	Brick de poulet Blé	Parmentier de légumes	Filet de lieu noir Riz
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré	Brie	Plateau de fromages	Laitage	Kiri
DESSERT	Fruit frais	Ile flottante	Crêpe au sucre	Gâteau au yaourt maison	Fruit frais
GOUTER MATERNELLE	Pain viennois pépite de chocolat et lait	Baguette, vache qui rit	Biscuit fourré, fruit	Pain, et confiture	Brioche et fruit
GOUTER PRIMAIRE	Pain viennois pépite de chocolat et lait	Baguette, vache qui rit et fruit	Biscuit fourré, fruit et laitage	Pain, confiture et verre de lait	Brioche, laitage et fruit



**Produit de saison**  
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Pâtisserie maison



Produit Bio



Produits locaux  
Pain : Boulangerie de "la Fontaine" MANTES LA VILLE

**Les viandes entières de bœuf, porc, volaille et dinde sont 100% françaises**

**LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !**