

## Apéro

|   |    |
|---|----|
| Le cocktail des Fils 18cl<br>Gin Bombay Sapphire, jus de citron vert, basilic, limonade         | 8€ |
| Le Spritz français 18cl<br>Lillet Blanc, vin pétillant, menthe, citron vert                     | 8€ |
| Aperol Spritz 18cl<br>Aperol, Prosecco, Perrier, quartier d'orange                              | 8€ |
| Mojito 18cl avec fraise ou passion +0.5€<br>Rhum Bacardi, menthe, citron vert, Perrier          | 8€ |
| La Méga, Giga, Super bière des Fils à Maman 33cl<br>Bière IPA artisanale (6°), 100% française ! | 6€ |
| Thé glacé des Fils à la pêche 30cl<br>feuilles de menthe et tranche de citron                   | 4€ |

## À partager! ou pas...

|   |                           |
|---|---------------------------|
| Croquettes de Babybel                                   | x2=5€ // x4=9€ // x6=12€  |
| Croustillants de gambas                                 | x2=6€ // x4=11€ // x6=15€ |
| Croquettes de Vache qui rit - jambon<br>aux Cornflakes  | x2=5€ // x4=9€ // x6=12€  |
| Chiffonnade de jambon à la truffe noire du Piémont 100g | 8€                        |
| Planche de cochonnailles / et fromages                  | 12€ / 14€                 |

## La trop géniale planche des fils

MÉGA 15€

3 croquettes de Babybel  
3 croustillants de gambas  
3 croquettes de Vache qui rit-jambon  
aux Cornflakes

GIGA 24€

5 croquettes de Babybel  
5 croustillants de gambas  
5 croquettes de Vache qui rit-jambon  
aux Cornflakes

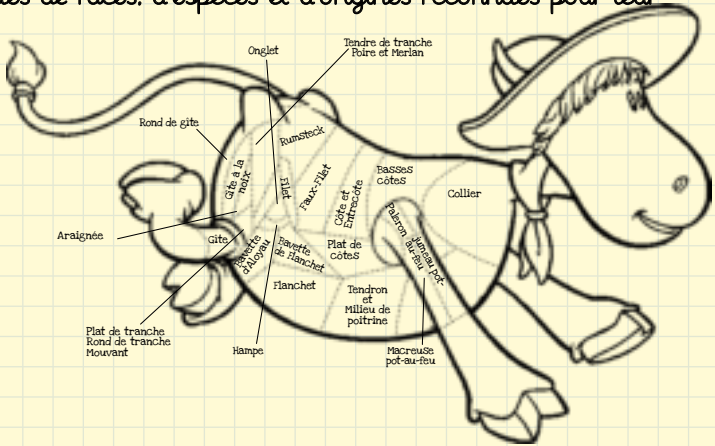
# Chez les Fils à Maman,

tout est fait-maison à base de produits frais et de saison, comme à la maison. La fraîcheur et la saisonnalité des produits, c'est le plus important dans la cuisine, comme disait Maman.



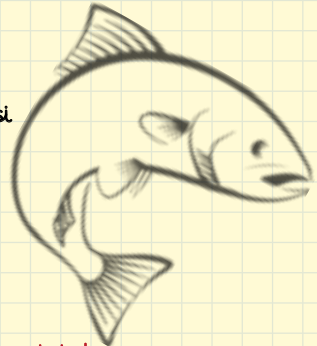
Nous sélectionnons rigoureusement tous nos fournisseurs parce que nous sommes très attachés à la qualité de nos produits et à leur provenance. La plupart de nos viandes proviennent de chez Nadaud-Delahaye, artisan boucher-charcutier de père en fils depuis 3 générations. Fier de son métier, Nadaud-Delahaye a signé le Pacte

pour un Engagement Sociétal, qui prône la réduction de l'empreinte environnementale durant la production, le renforcement de la protection des animaux et la montée en gamme des viandes. Toutes leurs pièces de viande sont issues de races, d'espèces et d'origines reconnues pour leur grande saveur.



## \*SAUMON BØMLØ

Le saumon Bømlo est garanti sans OGM, sans farine animale, sans antibiotique. Les fils l'ont choisi pour sa chair ferme, et sa texture à la fois délicate et peu grasse, tout pour vous ravir les papilles



Chez les Fils à Maman, les frites ont la patate!

Le secret? Nous les coupons et cuisons nous-mêmes!

Le croustillant diffère selon la saison, en fonction de la variété :)

Monsieur Patate, fritologue

# Le p'tit Menu du Midi

## Le midi du lundi au vendredi

(\* hors boissons - sauf weekend et jours fériés)

Plat seul: 11,5€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert: 15€

Entrée + Plat + Dessert: 18,5€

## Les Entrées

Entrée ou Soupe du jour (au tableau!)  
(Euf de la semaine (au tableau!))

## Les Plats

Plat du jour (au tableau!)  
Poisson du marché (au tableau!)  
Pièce du boucher, frites, mesclun

## Les Desserts

Dessert du jour (au tableau!)  
Tiramisù au Kinder  
Café gourmand: café + 3 mini-desserts +2€



## La Roue des Gourmands

Si tu finis ton assiette,  
tu as droit à un bon point.

Si tu en as 10, tu as le droit  
de tourner la roue des gourmands !

Demande vite ta carte bon point,  
hyper perso!

# Une fois par mois, c'est les Mamans en Cuisine!

Tous les premiers mardis du mois,  
les fistons reçoivent leur maman en cuisine.  
Et comme chez maman, c'est plat unique pour tout le monde!  
Et gare à ceux qui ne finissent pas leurs assiettes.

Mardi 7 mai

Mardi 3 septembre

Mardi 4 juin

Mardi 1er octobre

Mardi 2 juillet

Vous voulez proposer à votre maman de venir cuisiner ou mieux!  
Vous êtes maman et vous voulez partager vos secrets de cuisine.  
Laissez vos coordonnées aux Fils.

## Pour votre prochaine boum, privatisez Les Fils à Maman

Candy se marie, Casimir fête ses 44 ans,  
et San Goku organise le meeting annuel des super héros...  
Comme eux, pour votre anniversaire, mariage, enterrement de vie de  
garçon ou de vie de jeune fille, séminaire ...

Envoyez un mail à Maiwenn  
[surpriseparty@lesfilsamaman.com](mailto:surpriseparty@lesfilsamaman.com)



# Entrées et partage

## À partager! ou pas...

Croquettes de Babybel x2=5€ // x4=9€ // x6=12€

Croustillants de gambas x2=6€ // x4=11€ // x6=15€

Croquettes de Vache qui rit - jambon  
aux Cornflakes x2=5€ // x4=9€ // x6=12€

Chiffonnade de jambon à la truffe noire du Piémont 100g 8€

Planche de cochonnailles / et fromages 12€ / 14€

## La trop géniale planche des fils

### MÉGA 15€

3 croquettes de Babybel  
3 croustillants de gambas  
3 croquettes de Vache qui rit-jambon  
aux Cornflakes

### GIGA 24€

5 croquettes de Babybel  
5 croustillants de gambas  
5 croquettes de Vache qui rit-jambon  
aux Cornflakes

## Pour moi tout seul! Tu n'auras rien! C'est pour moi!

Entrée et/ou Soupe du jour (au tableau!)

Œuf de la semaine (au tableau!)

Tartare de saumon Bœmlo\* 9€  
ciboulette, échalote, concombre, citron, chantilly de St Môret

Tartine d'avocat et œuf mollet 8€

Burratina (120g) 8€  
coulis de poivrons rouges

Os à moelle à la fleur de sel 7€  
toasts grillés

# Les Plats

## Pour les fistons carnivores

Le **Mégacheeseburger des Fils** et ses frites super bonnes 16€  
choisis ton cheese : Cheddar ou Comté. avec du bacon? +1.5€

**Magret de canard** 300g. sauce au miel 19€  
écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive

**Côte de bœuf d'un Kilo, pour 2 fistons** 56€

(mais que Charles pourrait manger tout seul!)  
avec le fameux gratin Dauphinois  
avec des os à moelle ? +6€

## Le gueuleton des Fils

**Cordon bleu** (celui du père Doudou) 17€  
à la poitrine fumée et Comté. sauce aux champignons  
et pommes de terre grenailles

**Suprême de poulet au citron et romarin** 16€  
tian de légumes

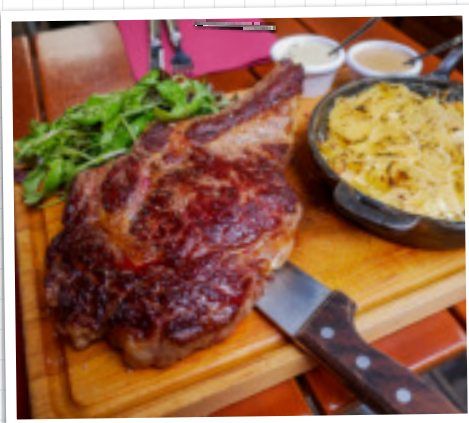
**Fish and chips** (le poisson pané mais pas carré) 16€  
sauce tartare

## Challenge Côte de Bœuf

Si tu arrives à manger cette  
côte de bœuf de 1kg tout seul,  
avec le gratin et même la salade...

On t'offre le dessert et  
le digestif. Relève le défi!

#challengecotedeboeuf



## Coquillettes, encore mieux que celles de maman!

Filet trop mignon, risotto de coquillettes 17€  
filet mignon en croûte et risotto de coquillettes au Chorizo

Coquillettes à la crème de Comté AOP affiné 8 à 12 mois, 16€  
jambon à la truffe noire du Piémont, œuf mollet coulant

## Les fistons limitent les dégâts

Plat et/ou Poisson du jour (au tableau!)

Tartare de saumon Bœmlo\* 19€  
ciboulette, échalote, concombre, citron, chantilly de St Môret

Tartines avocat et œuf mollet 15€  
légumes pickles, poêlée de courgettes

Salade Robocobb 16€  
poulet mariné aux épices, bleu d'Auvergne, poitrine fumée, avocat, œuf dur, tomates cerise, salade

Salade Barbe Rouge 16€  
salade, avocat, mangue, tomates cerise, radis, saumon Bœmlo\* mi-cuit mariné au sésame et soja

Supplément garniture: 3€



Il nous faut un chef,  
je propose que ce soit moi!

### Pour les Petits Filous 10€

Steak haché, frites,  
ou Babybels panés, coquillettes

Mister Freeze  
+ sirop à l'eau 20cl

# La recette du Tiramisù Kinder des Fils à Maman!



## INGREDIENTS

### Pour 4 personnes

- 12 Kinder Maxi
- 20 boudoirs
- 250g de Mascarpone
- 100g de Sucre
- 3 œufs
- 1 Espresso
- Cacao en poudre



## RECETTE

- Séparez les jaunes des blancs.
- Mélanger les jaunes d'œufs et 50g de sucre jusqu'à ce que ça blanchisse, ajoutez le Mascarpone.
- Montez les blancs en neige avec le reste du sucre et ajoutez-les au mélange Mascarpone - jaunes d'œufs.
- Faire fondre les Kinder au bain-marie.
- Mélangez les Kinder fondus à la préparation Mascarpone.
- Trempez les boudoirs dans le café dilué dans de l'eau et placez-les dans des ramequins puis ajoutez le mélange Kinder-Mascarpone.
- Réservez au frigo !
- Saupoudrez de cacao en poudre avant de servir !



Le Livre de recettes  
11,90€



# Les Desserts

## Maman est en haut, qui fait du gâteau

Dessert du jour (Au tableau!)

Cheesecake aux petits suisses et Spéculoos 7.5€  
coulis de fruits rouges

Salade d'agrumes 6.5€  
amandes effilées, langue de chat

Bananarambar 8€  
meringue, coulis de caramel au Carambar, crème mascarpone, banane

Mousse au Spéculoos 8€

## Papa est en bas, qui fait du chocolat

Moelleux au chocolat cœur Nutella 7.5€

Tiramisù au Kinder (sans Surprise, c'est Maxi bon !) 8€

## Et pour les indécis

Café gourmand 8€  
café + 3 mini-desserts

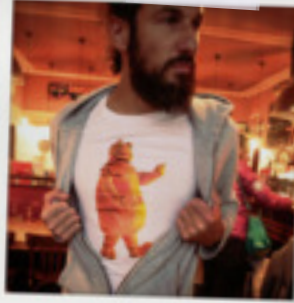
Thé gourmand 8.5€  
thé + 3 mini-desserts

J'ai été très vilain(e), je suis privé(e) de dessert 0€

# GOODIES



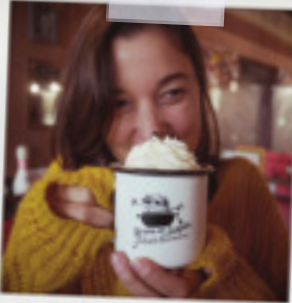
**Le tablier du Chef 18€**



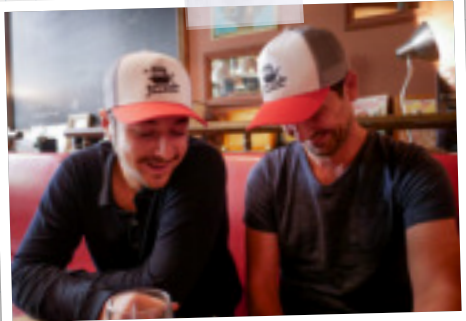
**Le T-Shirt 15€**



**Le bavoir 10€**



**LE MUG 9€**



**La casquette des Fils 10€**



**Le sac (ou cape) en toile 4€**



**Le bon cadeau**

# “Brunch qui peut !!!” Le Brunch

Tous les dimanches,  
pour un brunch avec toi  
je ferais n'importe quoi!

## La Super formule Brunch 25€

Planche brunch au choix  
+  
Panier p'tit dej' (+1€) ou dessert au choix  
+  
Jus de fruits Borderline 25cl  
décalés, colorés, avec de vrais fruits  
Boisson chaude au choix (café, thé, chocolat chaud/Cappuccino +1€)  
ou Bol de céréales

“Ça Brunch pour moi, moi, moi, moi...”



## Brunch Enfant 10€

Steak haché, frites  
ou Babybels panés, coquillettes  
+  
Mister Freeze  
+  
Sirop à l'eau 20cl

“My Name is Brunch, James Brunch.”

“Ca vous Brunch ?”

# Le Brunch

## Panier p'tit dej' 9€

Pain au lait, mini-croissants,  
Cracottes (Crac-Crac...) et tartines  
Servi avec du beurre demi-sel et  
un pot entier de Pâte à Tartiner (100g)  
et confitures

PS: tu peux même repartir avec  
le pot de Pâte à Tartiner, mais chut...



2€

Le bol de céréales:  
bol de lait et tu choisies  
tes céréales Kellogg's

## Les Planches Brunch 15€

### Oncle Jesse

(Eufs au choix (brouillés, pochés), poitrine fumée, saucisse de  
Toulouse, pommes de terre grenailles, salade

### Danny

(Eufs au choix (brouillés, pochés), tartare de saumon Børnlo\*,  
pommes de terre grenailles, salade

### Rebecca

(Eufs au choix (brouillés, pochés), tartines d'avocat - St Môret,  
pommes de terre grenailles, salade.

“La vie est un long Brunch tranquille.”

## Desserts

Brioche (un peu) perdue, caramel 8€

Fromage blanc, muesli, fruits frais 7€

Mousse au Spéculoos 8€



## La pâte à tartiner des Fils à Maman

est de fabrication artisanale,  
sans OGM, sans huile de Palme  
et 100% française

Vous pouvez même en acheter  
des stocks pour chez vous ou  
pour les copains !

Pot de 100g : 4,5€

# Deviens membre du Club des Fils!

Pour t'inscrire gratuitement au Club des Fils et recevoir notre lettre mensuelle et des cadeaux, il te suffit de remplir sur papier libre tes coordonnées (Prénom, Nom, Adresse postale, Email et Date de naissance)



et de le renvoyer à l'adresse  
suivante:

Club des Fils, 12 rue Martel, 75010 Paris  
Ou envoie-nous un courriel à  
[3615clubdesfils@lesfilsamaman.com](mailto:3615clubdesfils@lesfilsamaman.com)

Tous les membres du Club verront  
apparaître leur nom et leur date  
d'anniversaire dans la  
Petite Gazette des Fils !



*Vous l'avez trouvé ?*

Maintenant, cherchez dans votre restaurant. Nous avons caché Charlie dans un des restaurants Les Fils à Maman. Si vous trouvez LE Charlie qui se cache en France, on vous offre un bon cadeau de 50€.

# Bières, apéritifs, bulles, alcools

## Les bières pression

Heineken 25cl 3€

Heineken 50cl 5.5€

## Les bières bouteilles

Edelweiss 33cl 5€

Desperados 33cl 5.5€



## La Méga Giga Super 33cl 6€ Bière des Fils à Maman

Bière IPA artisanale (6°), 100% française!

## Les apéritifs

Kir 12cl 5€  
cassis, mûre, framboise, pêche...

Lillet blanc 6cl 5€

Coupe de Prosecco 12cl 6€

Martini rouge, blanc 6cl 5€

Ricard 2cl 3€

Porto rouge, 6cl 5.5€

## Les Bulles

Champagne Louis Constant « Brut réserve »  
Bouteille 75cl

55€

Prosecco  
Coupe 12cl / Bouteille 75cl

6€/35€

# Cocktails!

## Spritzez-vous!

|  |    |
|--|----|
| <b>Le Spritz français</b> 18cl   | 8€ |
| Lillet Blanc, vin pétillant, menthe, citron vert                                     |    |
| <b>Aperol Spritz</b> 18cl  | 8€ |
| Aperol, Prosecco, Perrier, quartier d'orange   |    |
| <b>Hugo Spritz</b> 18cl  | 9€ |
| Gin Bombay Sapphire, vin pétillant, liqueur St Germain, menthe, citron vert, Perrier |    |

## Pour les adultes

|   |      |
|---|------|
| <b>Le cocktail des Fils</b> 18cl  | 8€   |
| Gin Bombay Sapphire, jus de citron vert, basilic, limonade                    |      |
| <b>Moscow mulet</b> 18cl  | 8€   |
| Vodka Eristoff, citron vert, Ginger Beer                                      |      |
| <b>Tagada Shaker</b> 18cl   | 8€   |
| Vodka Eristoff, fraises Tagada, crème de pêche, jus d'orange, sirop de fraise |      |
| <b>Punch Malibu</b> (comme en Boum) 18cl                                      | 8€   |
| Malibu, Rhum Bacardi, jus d'orange, purée de passion                          |      |
| <b>Mojito</b> 18cl  | 8€   |
| Rhum Bacardi, menthe, citron vert, Perrier                                    |      |
| <b>Mojito fraise ou passion</b> 18cl  | 8,5€ |
| Rhum Bacardi, purée de fraise ou passion, menthe, citron vert, Perrier        |      |



# Cocktails sans alcool!

## Pour les fistons de - de 18ans

|  |      |
|--|------|
| Juvabien 27cl  | 6€   |
| Orange, pomme, purée de fruits rouges, gingembre                       |      |
| Mojito like a virgin 27cl  | 6€   |
| Jus de pomme, Perrier, menthe, citron vert                             |      |
| Mojito fruits, like a virgin 27cl                                      | 6.5€ |
| Jus de pomme, Perrier, purée de fraise ou passion, menthe, citron vert |      |

## Digestifs & Cie

### Liqueurs (4cl)

|                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| Get 27, Manzana, Bailey's, Malibu | 7€ |
|-----------------------------------|----|

### Digestifs (4cl)

|   |    |
|---|----|
| Poire, Armagnac VSOP, Calvados, Cognac VSOP | 8€ |
|---|----|

SHOTS (2CL): VODKA (CARAMBAR, TAGADA...), 3€  
ET AUTRES SPÉCIALITÉS!

### Les alcools 4cl

|                           |    |                      |     |
|---------------------------|----|----------------------|-----|
| Vodka Eristoff            | 7€ | Rhum Diplomatico     | 10€ |
| Gin Bombay Sapphire       | 7€ | Tequila Camino Real  | 7€  |
| Rhum Bacardi Carta Blanca | 7€ | Whisky Jack Daniel's | 8€  |
| Rhum blanc Trois Rivières | 7€ | Whisky J&B           | 7€  |

Avec un accompagnement soft +2€



# Eaux, jus, sodas, cafés, thés...

## Les eaux

Vittel / San Pellegrino 50cl/100cl 3€/5€

## Les jus, sodas...

Thé Glacé des Fils à la pêche 30cl 4€  
feuilles de menthe et tranche de citron

Citronnade pétillante 30cl 4€  
Citron, Perrier, menthe

Pichet de 1 litre de Tang orange 7€

Coca-Cola, Coca-Cola zero 33cl 3,5€

Limonade, Orangina, Lipton Ice Tea 25cl 3€

Finley 20cl 3€

Perrier 33cl 4€

Sirop à l'eau 25cl 2€

Diabolo (sans Satanas) 25cl 3,5€

**Jus de fruits Borderline** 25cl **4€**

décalés, colorés, avec de vrais fruits

Dandy  
poire  
rhubarbe  
cannelle

Nymphette  
fraise  
goyave  
violette

Don juan  
pomme  
concombre  
gingembre

Cougar  
mangue  
citron vert  
verveine

## Les cafés et thés

Espresso, Décaféiné 2€

Noisette, café au lait 2,5€

Double Espresso 3€

Cappuccino 3,5€

Thé ou Infusion 3€  
Les Deux Marmottes

Chocolat chaud Poulain 3€

Irish Coffee 7€

# Les Vins

## Les vins rouges

15cl 75cl

### Le Vin des Fils à Maman

Cabernet Sauvignon IGP Pays d'Oc  
Le Château de ma Mère

4€ 19€

### Beaujolais

Brouilly AOP - La Chapelle de Venenge

6€ 27€

### Bourgogne

Pinot Noir AOC - André Ducal

30€

### Vallée de la Loire

Saint Nicolas de Bourgueil AOP  
Frédéric Mabileau - Les Petits Grains

29€

### Bordeaux

Bordeaux AOP - Château Haut Mazières

5,5€ 25€

### Languedoc Roussillon

Saint Chinian AOP - Gérard Bertrand

27€

Pic Saint Loup AOP - Les Déesses Muettes

29€

### Vallée du Rhône

Côtes du Rhône Villages AOP  
Domaine du Vallon

5€ 24€

Vacqueyras AOP - Château des Hautes Ribes

32€

Crozes Hermitage AOP - Calunas

35€

### Sud-Ouest

Gaillac AOP - Château Lastours

22€

Cahors AOP - Clos de la Coutale

28€

# Les Vins

## Les Vins Blancs

15cl 75cl

### Languedoc Roussillon

Pays d'Oc IGP - Viognier - Albrières 5€ 24€

Pays d'Oc IGP - Terret Chardonnay - J.Moreau 5.5€ 26€

### Sud-Ouest (moelleux)

Côtes de Gascogne IGP - Plaimont - XVIIIe St Luc 6€ 27€

### Vallée de la Loire

Menetou Salon AOP - Joseph Mellot - Les Thureaux 34€

## Les Vins Rosés

15cl 75cl

### Provence

Côtes de Provence AOP - Le Clocher 25€

Côtes de Provence AOC - #Lou Peyrassol 28€

### Rhône

Lubéron AOC -Domaine de la Champonne 5€ 24€

### Pichets de Vin

Verre 15cl: 4€ Pichet 25cl: 6,5€ Pichet 50cl: 12€

**Rouge:** Pays d'Oc IGP - Les Cayolles

**Blanc:** Pays d'Oc IGP - Les Cayolles

**Rosé:** Pays d'Oc IGP - Les Cayolles

# La Carte des Fils



## Les Fils sont sur les réseaux sociaux...

Suivez-nous sur Facebook  
[www.facebook.com/lesfilsamaman](http://www.facebook.com/lesfilsamaman)  
et Instagram @lesfilsamaman

Origine des viandes : UE (voir l'ardoise)

SARL west FILS, Les fils à Toulouse 1 rue Pharaon 31000 TOULOUSE - 05 62 26 40 12  
Prix TTC - TVA 10 et 20% incluse - service compris - N° Siret 80189805700014  
Les chèques ne sont pas acceptés - Tickets restaurant le midi uniquement la semaine

# Les élèves de la classe des Fils à Maman

## Année scolaire 2018-2019



|   |                |
|---|----------------|
| Paris Gd Boulevards - 7 bis, rue Geoffroy Marie - <b>Léo</b>  | 01 48 24 59 39 |
| Paris Batignolles - 57, rue des Batignolles - <b>Thomas</b>   | 01 53 04 94 73 |
| Lyon - 25, rue de l'Arbre Sec - <b>James</b>                  | 04 78 39 57 57 |
| Lacanau - Yelloh Village Les Grands Pins - <b>Pascal</b>      | 05 56 03 20 77 |
| La Baule - 16, boulevard Darlu - <b>Pierre</b>                | 02 40 24 26 47 |
| Toulouse - Carmes I, rue Pharaon - <b>Charles</b>             | 05 62 26 40 12 |
| Toulouse Victor Hugo - 20, place Victor Hugo - <b>Louis</b>   | 05 61 21 93 29 |
| Bordeaux - 19, rue des Faussets - <b>Thomas</b>               | 05 56 48 20 01 |
| Montpellier - 12, rue du Petit Saint-Jean - <b>Marius</b>     | 04 67 60 60 71 |
| Orléans - 195, rue de Bourgogne - <b>Pierre - Antoine</b>     | 02 38 53 44 09 |
| La Rochelle - 59, rue St-Jean du Pérot - <b>Fabien</b>        | 05 46 43 56 08 |
| Lille - 41, rue de Gand - <b>Thomas</b>                       | 03 20 21 02 33 |
| Grenoble - 2, rue Saint Hugues - <b>Vincent</b>               | 04 76 51 38 85 |
| Tours - 24, rue du Grand Marché - <b>Joe</b>                  | 02 47 20 50 25 |
| Nantes Bouffay - 14, rue Beauregard - <b>Brian</b>            | 02 40 20 06 26 |
| Nantes Graslin - 4 bis, rue du Chapeau Rouge - <b>Anthony</b> | 02 40 35 35 95 |
| Rouen - 232-234, rue Martainville - <b>Mathieu</b>            | 02 27 08 57 45 |
| Rennes - 11, rue du Champ Jacquet - <b>Jonathan</b>           | 02 23 30 88 03 |
| Caen - 2, rue du Vaugueux - <b>Guillaume</b>                  | 02 31 30 09 29 |
| Dijon - 38, rue Amiral Roussin - <b>Arthur</b>                | 03 80 43 38 37 |
| Sète - 2, quai Maximin Licciardi - <b>Maxime</b>              | 04 67 78 04 48 |
| Aix en Provence - 42, rue de la Verrerie - <b>Jérémie</b>     | 09 81 21 20 97 |
| Strasbourg - 5, rue des Orphelins - <b>Mathieu</b>            | 09 86 36 45 48 |

# EMPLOI DU TEMPS



**Lundi**

|    |              |
|----|--------------|
| 8  |              |
| 9  |              |
| 10 | latin        |
| 11 |              |
| 12 |              |
| 14 |              |
| 15 | informatique |
| 16 | perm         |
| 17 | perm         |
| 18 | perm         |

**Mardi**

|    |                   |
|----|-------------------|
| 8  |                   |
| 9  |                   |
| 10 | education civique |
| 11 | education civique |
| 12 |                   |
| 14 | Techmo            |
| 15 |                   |
| 16 |                   |
| 17 |                   |
| 18 | Diner des mamans  |

**Mercredi**

|    |         |
|----|---------|
| 8  |         |
| 9  |         |
| 10 |         |
| 11 |         |
| 12 | javelot |
| 14 |         |
| 15 | perm    |
| 16 |         |
| 17 |         |
| 18 |         |

**Jeudi**

|    |                |
|----|----------------|
| 8  |                |
| 9  |                |
| 10 | ROR à la cafet |
| 11 |                |
| 12 |                |
| 14 |                |
| 15 | S.V.T          |
| 16 |                |
| 17 |                |
| 18 |                |

**Vendredi**

|    |                      |
|----|----------------------|
| 8  |                      |
| 9  |                      |
| 10 |                      |
| 11 |                      |
| 12 | chorale              |
| 14 |                      |
| 15 | dessin               |
| 16 |                      |
| 17 |                      |
| 18 | réunion parents prof |

**Samedi**

|    |                          |
|----|--------------------------|
| 8  |                          |
| 9  |                          |
| 10 | forum des métiers au CDI |
| 11 | CDI                      |
| 12 |                          |
| 14 |                          |
| 15 | education civique        |
| 16 |                          |
| 17 |                          |
| 18 |                          |