



























# Semaine du 09 au 13 mars 2020

	ENTREE	PLAT ET ACCOMPAGNEMENT		DESSERT
LUNDI	<b>Céleri rémoulade</b>  	<b>Steack haché</b> 	<b>Frites</b> 	<b>yaourt</b> 
MARDI	<b>Betteraves rapées</b> 	<b>Sauté de canard</b>  	<b>Purée de légumes</b>  	<b>Fruit</b> 
MERCREDI	<b>Paté de campagne</b> 	<b>Pâtes à la carbonara</b> 		<b>Compote</b> 
JEUDI	<b>Flammekueche</b> 	<b>Merguez</b> 	<b>Gratin de blettes</b>  	<b>Semoule au lait</b>  
VENDREDI	<b>Potage</b>  	<b>Sauté de veau</b>  	<b>Polenta</b> 	<b>Fromage</b> 

Agriculture biologique



Produits locaux



Surgelés



Fabriqués à partir de produits bruts