

































Semaine du 22 avril au 26 avril 2024

	ENTREE	PLAT ET ACCOMPAGNEMENT		DESSERT
LUNDI	 <p>Tomates</p> 	<p>Steak haché</p> 	<p>Frites</p>	 <p>Yaourt et fruits</p>  
MARDI	 <p>Carottes râpées</p>  	<p>Brandade de poisson</p> 		<p>Fromage</p>  
MERCREDI	<p>Salade de riz au thon</p> 	<p>Saucisse</p>  	<p>Purée de carottes</p> 	<p>Île flottante</p> 
JEUDI	<p>Friand au fromage</p> 	<p>Roti de porc</p>  	<p>Haricots verts</p>  	<p>Compote et fromage</p>   
VENDREDI	 <p>Crudité au fromage</p>  	<p>Kebab</p> 	<p>Frites</p>	 <p>Gâteau chocolat et fruits</p>  

Agriculture biologique



Produits locaux



Surgelés



Fabriqués à partir de produits bruts



Bénéficie de l'aide de l'Union Européenne dans le cadre du programme "Lait et Fruits à l'école"

Les assaisonnements et sauces sont proposés en complément des aliments