





























DU 29/04/2024 AU 03/05/2024

	ENTREE	PLAT ET ACCOMPAGNEMENT		DESSERT
LUNDI	 <p>Coleslaw</p>	<p>Cuisse de poulet</p> 	<p>Frites</p> 	 <p>Yaourt</p>  
MARDI	 <p>Radis noir</p> 	<p>Gratiné de gnocchis à la napolitaine</p>  		 <p>Fruit et gâteau au yaourt</p>   
MERCREDI	FERIE			
JEUDI	<p>Salade verte au bleu</p>  	<p>Poisson meunière</p> 	<p>Gratin de chou fleur et brocolis</p>	 <p>Crème anglaise et fruit</p>  
VENDREDI	 <p>Salade composée</p> 	 <p>Steak bœuf</p>	 <p>Duo salsifis/ Pommes terre</p> 	 <p>Compote et fromage</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