




































Semaine du 13 au 17 mai 2024

	ENTREE	PLAT ET ACCOMPAGNEMENT		DESSERT
LUNDI	Choux rouges et pommes râpées  	Poisson à la bordelaise 	Riz  	Fromage blanc  
MARDI	Salade de pâtes  	Sauté de volaille pruneaux 	Brocolis   	Yaourt  
MERCREDI	Flammenkuche 	Poulet rôti 	Frites 	Fromage et fruits   
JEUDI	Carottes râpées   	Pané de soja 	Haricots verts persillés 	Croustade 
VENDREDI	Céleri râpé   	Saucisse 	Frites 	Fromage et fruits   

Agriculture biologique



Circuits courts / 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