





























Semaine du 20 au 24 mai 2024

	ENTREE	PLAT ET ACCOMPAGNEMENT		DESSERT
LUNDI	FERIÉ			
MARDI	Salade Marco polo  	Roti de porc 	Duo de haricots   	Crème anglaise 
MERCREDI	Velouté de légumes  	Fricassée de poissons 	Purée  	Yaourt et fruits   
JEUDI	 Radis râpés  	Sauté de veau 	Gratin de pommes de terre  	Fromage et fruits   
VENDREDI	 Friand	Saucisse	Frites 	Fromage blanc  

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