



























# Semaine du 23 au 27 Janvier 2023

	ENTREE	PLAT ET ACCOMPAGNEMENT		DESSERT
LUNDI	<b>Salade lentilles</b>   	<b>Tagliatelles au fromage</b>  		<b>Yaourt et fruit</b>  
MARDI	<b>Jambon blanc</b> 	<b>Poisson à la moutarde</b> 	<b>Chou-Fleur</b> 	<b>Génoise roulée à la confiture</b> 
MERCREDI	<b>Œuf dur mayonnaise</b>	<b>Steak haché</b> 	<b>Frites</b> 	<b>Fromage blanc</b> 
JEUDI	<b>Crudités</b>  	<b>Roti de bœuf</b> 	<b>Duo de haricots</b> 	<b>Compote et Fromage</b>  
VENDREDI	<b>Nems et salade verte</b>  	<b>Emincé de volaille sucré salé</b>  	<b>Riz cantonnais</b>  	<b>Litchis au sirop</b>

Agriculture biologique



Produits locaux



Surgelés



Fabriqués à partir de produits bruts