


























# Semaine du 30 janvier au 03 Février 2023

	ENTREE	PLAT ET ACCOMPAGNEMENT		DESSERT
LUNDI	Pâté de campagne	Poisson à la bordelaise 	Purée de potiron  	Fromage et compote  
MARDI	Sardine à l'huile	Couscous de légumes  		Fromage et croustade  
MERCREDI	Radis 	Escalope de veau 	Chou vert braisé  	Fromage blanc 
JEUDI	1/2 Pamplemousse 	Lasagnes à la Bolognaise 		Gâteau coco et fruit  
VENDREDI	Potage légumes alphabet  	Sauté d'agneau  	Gratin de pommes de terre  	Yaourt et Fruits secs 

Agriculture biologique



Produits locaux



Surgelés



Fabriqués à partir de produits bruts