





























Semaine du 13 au 17 mars 2023

	ENTREE	PLAT ET ACCOMPAGNEMENT		DESSERT
LUNDI	Rosette	Poisson 	Carottes et pommes de terre  	Fruit et fromage  
MARDI	Betteraves râpées  	Pané de blé 	Haricots flageolets 	Gâteau chocolat 
MERCREDI	Céleri rémoulade  	Pâtes à la carbonara 		Compote 
JEUDI	Flammekueche  	Merguez 	Gratin de blettes  	Semoule au lait  
VENDREDI	Soupe aux choux  	Sauté de veau 	Polenta  	Fromage et Fruit  

Agriculture biologique



Produits locaux



Surgelés



Fabriqués à partir de produits bruts