




























Semaine du 03 au 07 avril 2023

	ENTREE	PLAT ET ACCOMPAGNEMENT		DESSERT
LUNDI	Friand au fromage 	Poulet basquaise  	Riz	Yaourt 
MARDI	Radis 	Gratiné de gnocchis à la napolitaine  		Fruit et fromage 
MERCREDI	Flammekueche 	Poulet sauce moutarde  	Carottes vichy  	Fromage  
JEUDI	Salade verte au bleu 	Brandade de poisson   		Crème anglaise et fruit  
VENDREDI	Salade composée  	Steak bœuf 	Duo salsifis/pommes de terre 	Compote et fromage  

Agriculture biologique



Produits locaux



Surgelés



Fabriqués à partir de produits bruts