


































DU 29/04/2024 AU 03/05/2024

	ENTREE	PLAT ET ACCOMPAGNEMENT		DESSERT
LUNDI	 Salade Coleslaw	Cuisse de poulet rôti 	Potatoes 	 Yaourt  
MARDI	 Radis noir  	Gratiné de gnocchis à la napolitaine  		 Fruit et gâteau au yaourt   
MERCREDI	FERIE			
JEUDI	Salade verte au bleu  	Poisson meunière	Gratin de chou fleur et brocolis 	 Compote et fromage   
VENDREDI	 Salade composée  	 Steak bœuf	Duo salsifis/ Pommes terre   	 Crème anglaise et fruit   

Agriculture biologique



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