



































Semaine du 13 au 17 mai 2024

	ENTREE	PLAT ET ACCOMPAGNEMENT		DESSERT
LUNDI	Choux rouges et pommes râpées  	Poisson à la bordelaise  	Riz 	 Fromage blanc 
MARDI	Salade de pâtes  	 Sauté de volaille pruneaux 	Brocolis 	 Yaourt 
MERCREDI	Flamenkuche 	 Poulet rôti	Petits pois 	Fromage et fruits   
JEUDI	 Carottes râpées  	 Pané de soja	Haricots verts persillés 	Croustade 
VENDREDI	 Céleri râpé  	 Saucisse	Frites 	Fromage et fruits   

Agriculture biologique



Circuits courts / 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