































Semaine du 17 au 21 juin

	ENTREE	PLAT ET ACCOMPAGNEMENT		DESSERT
LUNDI	 Salade verte 	Sauté de veau 	Coquillettes 	 Yaourt et fruit 
MARDI	Salade de lentilles 	Semoule 	Ratatouille 	 Fromage et compote  
MERCREDI	Salade de tomates et fêta  	Moussaka  		 Yaourt 
JEUDI	 Melon 	Paëlla 		Glace 
VENDREDI	 Concombre 	Sauté de volaille à la crème 	Courgettes  	 Mousse chocolat 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