
































Semaine du 24 au 28 juin

	ENTREE	PLAT ET ACCOMPAGNEMENT		DESSERT
LUNDI	Friand au fromage 	Sauté de bœuf 	Tomate au four  	Fromage blanc et fruit   
MARDI	Salade de pois chiches 	Pizza au fromage 	Salade verte  	Yaourt  
MERCREDI	Salade de haricots verts  	Boulette de bœuf sauce tomate  	Riz	Fromage et salade de fruits    
JEUDI	Melon  	Menu Fish and Chips Poisson meunière/Frites 		Glace 
VENDREDI	Charcuterie	Cordon bleu 	Duo de courgettes et carottes  	Compote et fromage   

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