






























# Semaine du 28 novembre au 02 décembre 2022

	ENTREE	PLAT ET ACCOMPAGNEMENT		DESSERT
LUNDI	<b>Potage de légumes</b>  	<b>Poulet</b> 	<b>Frites</b> 	<b>Fromage blanc</b> 
MARDI	<b>Houmous</b> 	<b>Risotto de légumes</b>  		<b>Fruit et cake au citron</b>  
MERCREDI	<b>Radis</b> 	<b>Côte de porc</b> 	<b>Flageolet verts</b> 	<b>Fromage et fruit</b>  
JEUDI	<b>Duo carottes et céleri râpé</b>  	<b>Poisson</b> 	<b>Légumes gratinés</b>  	<b>Flan caramel</b> 
VENDREDI	<b>Salade verte aux croutons</b>  	<b>Daube</b>  	<b>Polenta</b>  	<b>Fromage et compote</b>  

Agriculture biologique



Circuits courts / Produits locaux



Surgelés



Fabriqués à partir de produits bruts

