

















Semaine du 29 juillet au 2 août 2024

	ENTREE	PLAT ET ACCOMPAGNEMENT		DESSERT
LUNDI	 <p>Salade de crudités</p> 	<p>Pâtes</p> <p>Fait maison</p>	<p>Carbonara</p>	 <p>Fromage et fruit</p> 
MARDI	 <p>Betteraves râpées</p> 	<p>Moules marinières</p>	<p>Frites</p> 	 <p>Fromage et compote</p> 
MERCREDI	<p>Salade de concombres et billes de mozzarella</p>	<p>Chili de légumes</p> <p>Fait maison</p>	<p>Riz</p>	<p>Glace</p> 
JEUDI	 <p>Carottes râpées</p> 	<p>Steack hâché</p>	<p>Blé</p>	<p>Clafouti aux fruits</p> <p>Fait maison</p>
VENDREDI	 <p>Melon</p> 	<p>Pilons de poulet</p> <p>L</p>	<p>Haricots verts</p> <p>Fait maison</p>	 <p>Yaourt</p> 

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