




























Semaine du 20 au 24 mai 2024

	ENTREE	PLAT ET ACCOMPAGNEMENT	DESSERT	
LUNDI	FERIÉ			
MARDI	Salade Marco polo  	Saucisse 	Frites 	Yaourt et fruits   
MERCREDI	Velouté de légumes  	Fricassée de poisson 	Purée de carottes  	Crème anglaise 
JEUDI	 Radis râpés  	Sauté de veau 	Gratin de pommes de terre  	Fromage et fruits   
VENDREDI	 Friand	Roti de porc 	Haricots verts 	Fromage blanc  

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

