

# Semaine du 1er au 5 juillet 2024

	ENTREE	PLAT ET ACCOMPAGNEMENT		DESSERT
LUNDI	 <p><b>Salade crudités</b></p>  	<p><b>Porc au caramel</b></p> <p><b>L</b></p> 	<p><b>Semoule</b></p>	 <p><b>Fruits</b></p>  
MARDI	 <p><b>Betteraves</b></p>  	<p><b>Escalope de veau</b></p> <p><b>L</b></p> 	<p><b>Haricots verts</b></p> 	<p><b>Glace</b></p> 
MERCREDI	 <p><b>Salade de concombre</b></p>  	<p><b>Poisson</b></p> 	<p><b>Julienne de légumes</b></p>  	<p><b>Fromage blanc et coulis de fruit</b></p>  
JEUDI	<p><b>Carottes râpées et dés d'emmental</b></p>   	<p><b>Steak haché</b></p> 	<p><b>Pâtes</b></p>	<p><b>Clafoutis aux fruits</b></p> 
VENDREDI	<b>Repas à l'extérieur</b>			
	 <p><b>Melon</b></p>  	<p><b>Kebab</b></p> 	<p><b>Potatoes</b></p>	<p><b>Glace</b></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