




























Du lundi 10 au vendredi 14 juin 2024


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de betteraves à l'emmental		 Salade de tomates	Concombre à la bulgare 	Rillettes de sardines 
Plat	Tajine de dinde basquaise   	 Pâtes à la mexicaine  	  Merguez, semoule	Sauté de Veau aux Champignons Purée Maison   	Filet de poisson, risotto au parmesan 
Fromage		 Fromage 	 Laitage		
Dessert	Crème aux spéculos	Fruits de saison	Fruits de saison	Yaourt à boire  	Gâteau poicoco 

(La Mairie se réserve le droit de modifier le menu selon les approvisionnements)

 plat fait maison

----- **repas végétarien**

 produits BIO

 produits d'origine locale

Toutes les viandes sont d'origine française.

