























## Du lundi 14 octobre au vendredi 18 octobre 2024


### MENUS CANTINE




	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Houmous de potiron 	Duo radis noir et carottes 		Betteraves vinaigrette 	Pâté de campagne maison 
Plat	 Tartiflette pommes de terre et rhabarbara  	 Arancini aux topinambours ratatouille 	Rôti de dinde petits pois 	Étuvée de saucisse au chou  	Poisson pané purée de panais 
Fromage		 	Laitage	 	Fromage
Dessert	Fruit de saison	Smoothie breton à la poire (lait ribot et poire) 	Fruit de saison	Moelleux potiron et amandes 	Fruit de saison




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

 plat fait maison

 repas végétarien

 produits BIO

 produits d'origine



Toutes les viandes sont d'origine française.

