

























Du lundi 2 décembre au vendredi 6 décembre 2024





	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Potage de légumes  	Carottes râpées à l'emmental  	Salade verte 		Rillettes de sardines 
Plat	Galette saucisse du Biez Jan   salade verte 	Arancini à la volaille haricots verts  	Pâtes à la carbonara  	Mijoté d'haricots blanc riz créole  	Gratin de poisson à la bretonne  
Fromage			Laitage	Fromage	Fromage
Dessert	Fruit de saison 	Yaourt sucré	Fruit de saison	Galette des rois 	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.

