





















Du lundi 21 au vendredi 25 novembre 2022



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	 VENDREDI
Entrée	Betteraves râpées  	Galette de millet au fromage 	Tartinade de légumes  	Potage de légumes  	Pâté de campagne (ferme du Biez Jean) et son cornichon  
Plat	Crêpe jambon/fromage  Salade verte 	Parmentier de légumes  	Poulet rôti Petits pois / carottes 	Sauté de bœuf (bœuf bio de ploubalay) boulgour 	Filet de poisson frais du jour Purée de panais 
Fromage			Fromage		Fromage
Dessert	Fruit de saison	Crème aux spéculos 	Fruit de saison	Fromage blanc à la poire 	Fruit de saison

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



plat fait maison

----- repas végétarien



Label rouge



produits BIO



produits d'origine locale



pêche durable msc

Toutes les viandes sont d'origine française.

