
























Du lundi 27 au vendredi 31 mars 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Carottes / Potiron râpées  	Madeleine au Fromage 	Potage de Légumes 		Salade de Pommes de Terre 
Plat	Brandade de Poisson 	Escalope de dinde au jus Haricots beurre	Filet de Poisson frais du jour Riz pilaf 	Falafel maison Tajine de Légumes  	Sauté de Porc (Ferme du Biez Jean) aux légumes  
Fromage		Fromage 	Laitage 	 Fromage 	
Dessert	Fromage Blanc sucrés 	Fruit de saison 	Fruit de saison 	 Pomme cuite au Miel	 Liégeois Vanille Maison

(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 nos viandes sont d'origine Française

