




























Du lundi 16 au vendredi 20 septembre 2024




| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---------|---|--|---|---|--|
| Entrée | Salade de concombre   | Madeleine au fromage  | Salade de tomates   |  | Taboulé du jardinier   |
| Plat | Lasagnes de poissons   |  Poulet rôti de la Ville es Nonais carottes et navets braisés   | Pizza lardons et oignons salade verte   | Dahl de lentilles et au potiron riz   | Sauté de porc du Biez Jean haricots beurre   |
| Fromage | | | | Fromage  | |
| Dessert |  Riz au lait | Fruit de saison | Fruit de saison | Crème au praliné  |   |




(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.

