


















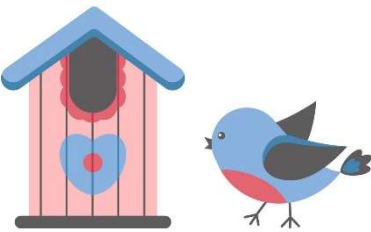








Du lundi 16 mars au vendredi 20 mars 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Potage de légumes  		Madeleine au fromage 	Potiron râpé  	Pâté de campagne 
Plat	Curry de poulet à l'étuvé  Semoule 	Dublin Coddle (ragout de saucisse) Colcannon (Purée de pommes de terre et chou vert)  	Arrancini de veau  	Nuggets de légumes Riz  	 Filet de poisson du jour Risotto de chou-fleur
Fromage		Fromage	Laitage 		
Dessert	Fruit de saison 	Scones et crème fouettée 	Fruit de saison	Yaourt  	Fruit de saison

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



Plat fait maison



Produits BIO

----- repas végétarien



produits d'origine locale



Toutes les viandes sont d'origine française.



Produits Laitier à l'école



Fruits à l'école

