

Semaine du 22 au 26 avril 2024

(ATTENTION LES MENUS PEUVENT SUBIR DES MODIFICATIONS) * (100% maison)

(Msc = éco pêche durable)

(AOP = Appellation Origine Protégée)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<u>ENTREES</u>	Macédoine de légumes Betteraves bio Pâté de campagne	Pois chiche bio en salade Œuf mimosa Carottes râpées		Salade composée du chef (tomates, salade, fromage, concombre ...)	Charcuterie artisanale Ou Surimi mayo
<u>PLAT</u>	Ravioli saumon	Omelette maison pommes de terre *	A voir selon stock	Sauté de joue de bœuf (cuisson de nuit)*	Filet de lieu frais sauce aneth *
<u>GARNITURE</u>	Salade verte	Haricots verts bio *		Penne bio et endive braisée *	Polenta crémeuse aux olives *
<u>DESSERT</u>	Fromage AOP Compote bio	Yaourt bio Fruit bio		Coupe de fruits frais maison, chantilly *	Fromage AOP Compote bio

Le Chef de Cuisine
B. PICOUET

L'Infirmière
S. ROUCHET

L'Adjoint Gestionnaire
K. HABERT-SIMONET

Le Principal
P. LOUVET

