
















# Menus du 5 au 9 février 2024

	Entrées	Plats de résistance	Fromages & Desserts
<i>Lundi 5 février</i>	Potage Salade de betteraves aux noix ou Pêche au thon	Hachis Parmentier  ou Hachis Salade 	Samos ou St Nectaire Crème dessert vanille ou chocolat ou caramel
<i>Mardi 6 février</i>	Salade de perles, surimi ou Salade de Strasbourg	Aiguillettes de poulet pannées ou Cuisse de poulet label basquaise  Carottes vichy  ou Gratin de butternut 	Tomme noire ou Gouda Fruit
<i>Jeudi 8 février</i>	Salade de choux, jambon et emmental ou Duo de carottes râpées	Poisson à la bordelaise ou Poisson du marché Brocolis  ou Poêlée de céleri  et pommes de terre	 Cookies et crème anglaise
<i>Vendredi 9 février</i> 	Salade de choux rouges	Currywurst (Saucisse de francfort sauce ketchup curry  Escalope panée (Schnitzel) Frites 	Appenzeller (fromage) Apfelstrudel (Strudel aux pommes)

La Gestionnaire,  
Sylvie GAZEAU 

Le Chef de cuisine,  
Fabrice GODARD 

le Principal,  
Arnaud CADY 

Viande bovine d'origine française		bio		fait maison
	végétarien	local		proposition végétale