










# Menus du 19 au 23 février 2024

	Entrées	Plats de résistance	Fromages & Desserts
 <i>Lundi 19 février</i>	Salade de pâtes, dés de volaille ou Salade piémontaise	Escalope viennoise ou Cuisse de pintade Fricassée de haricots beurre ou Poêlée de carottes et rutabagas	Emmental ou Cantadou Compote ou Pomme cuite au caramel beurre salé 
<i>Mardi 20 février</i>	Potage Salade choux rouges  ou Salade de choux blancs, noix et pommes	Couscous poulet ou Merguez  Semoule 	Brie de Meaux AOL ou Chanteneige Crème anglaise, corn flakes et caramel ou Crème brûlée
<i>Jeudi 22 février</i>	Wrap thon, carottes ou Wrap jambon	Jambon grill ou Joue de porc sauce moutarde à l'ancienne  Purée pois cassés ou Lentilles 	 Tomme angevine ou Chèvre Pâtisserie au choix
<i>Vendredi 23 février</i>	 Quiche lorraine ou Nem de poulet	Beignets de calamar ou Poisson du marché Pommes de terre vapeur	  au coulis de fraise ou Fromage blanc  Fruit

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