




















# Menus du 29 janvier au 2 février 2024

	Entrées	Plats de résistance	Fromages & Desserts
 <b>Lundi 29 janvier</b>	Salade de pommes de terre, cervelas  ou Salade de pommes de terre et harengs 	Rôti de dindonneau ou Sauté de dinde à la crème Petits pois ou Gratin de choux fleurs	Entremets au chocolat ou Crème renversée Fruit
<b>Mardi 30 janvier</b>	Potage Salade emmental, jambon de pays, croustons  ou Duo céleri, carottes 	Saucisse de Toulouse  ou Rôti de porc  ou Lasagnes  / Salade Purée 	Camembert ou Vache qui rit Yaourt  fraise ou vanille
<b>Jeudi 1<sup>er</sup> février</b>	Salade de riz, thon & œufs durs ou Salade de pâtes, dés de jambon	Beignets de calamars ou Poisson du marché  Flan de légumes ou Epinards à la crème	Tartare ail et fines herbes ou Samos Crêpe  au chocolat ou à la confiture
<b>Vendredi 2 février</b>	Mousse de canard  ou Terrine de surimi	Cordon bleu ou Rôti de veau ou sauce aux champignons Patatoes	Chèvre ou Emmental Fruit

La Gestionnaire,  
 Sylvie GAZEAU 

Le Chef de cuisine,  
 Fabrice GODARD 

le Principal,  
 Arnaud CADY 

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