

Menus du 13 au 17 mai 2024

	Entrées	Plats de résistance	Fromages & Desserts
<i>Lundi 13 mai</i>	Salade de Strasbourg ou Salade harengs	Aiguillettes de poulet pannées corn flakes ou Poulet rôti label rouge Fricassée de haricots beurre ou Céleri branche	St Neclaire  ou Petit Livarot  Fruit de saison
<i>Mardi 14 mai</i>	Melon ou Pastèque	Steak haché ou bavette sauce échalotes Pâtes	Chèvre ou Tomme noire Gâteau basque ou Clafoutis 
<i>Jeudi 16 mai</i>	Salade angevine avec rillauds	Poisson sauce beurre blanc Pommes de terre vapeur	Galet de Loire ou Tomme angevine Fromage blanc   aux fraises
<i>Vendredi 17 mai</i>	Salade de tomates ou Salade de concombres, fêta	Paella poulet ou merguez ou Paella  Riz	Kiri ou Tomme grise Entremets au chocolat ou Crème au caramel

La Gestionnaire,
Sylvie GAZEALU



Le Chef de cuisine,
Fabrice GODARD



Le Principal,
Arnaud CADY



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