






Menus du 6 au 7 mai 2024

	<i>Entrées</i>	<i>Plats de résistance</i>	<i>Fromages & Desserts</i>
 <i>Lundi 6 mai</i>	Melon ou Pastèque	Emincé de volaille kebab ou Cuisse de canard confite Rösti	Yaourt aux fruits ou Fromage blanc  et coulis aux fruits rouges Fruit
<i>Mardi 7 mai</i>	Salade piémontaise ou Salade tagliatelles, saumon 	Jambon grill ou Joue de porc Fricassée de haricots verts ou Ratatouille	Camembert  ou Vache qui rit  Compote pomme ou fraise + biscuits









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