

Menu du 29 avril au 03 mai 2024

Lundi 29 avril

Fonds d'artichaut en salade ou cœurs de palmiers et maïs

Escalope viennoise

Pâtes  ou haricots beurre

Comté

Glace

Mardi 30 avril

Rillettes   ou haricots verts en salade

Steak haché sauce échalotes

Semoule , légumes à l'orientale

Yaourt

Fruit de saison

Jeudi 02 mai

Salade de tomate à l'échalote et au persil  ou macédoine de légumes

Cuisse de poulet rôti  

Gratin de pâtes bio , haricots beurre

Brie

Madeleine chantilly à la framboise 

Vendredi 03 mai

Radis beurre   ou chou-fleur vinaigrette

Cabillaud sauce à l'aneth

Pommes boulangères  , épinards

Fromage blanc

Fruit  

Les menus sont susceptibles d'être modifiés, notamment en fonction des livraisons

Le principal,
René-Pierre GRONDIN
Circuit court


Le gestionnaire,
Benoit BOURCIQUOT

Fait maison

« Fait Maison »

Agriculture biologique


Le cuisinier,
Mathieu Neuhauser
De saison
