







Menu du 09 au 13 mai 2022


Lundi 09 mai 2022

Salade de riz au thon /  « Fait Maison »
Salade de cervelas et pommes de terre 

Colombo de veau  « Fait Maison » /
Jambonnette de poulet 

Carottes et pommes de terre / 
Epinards à la crème  « Fait Maison »




Œuf au lait / Fromage blanc aux fruits

Fruits crus de saison 



Mardi 10 mai 2022

Tomates vinaigrette / Concombres à la menthe  « Fait Maison » 

Pâtes façon bolognaise végétarienne  « Fait Maison » /
Lentilles aux poireaux  



Batavia 

Cantal / Fourme d'Ambert



Compote de fruits




Jeudi 12 mai 2022

Batavia œuf mimolette / Jambon blanc / 
Salade de croutons et lardons  « Fait Maison »

Plat signature chef Coutanceau

Burger de la mer   « Fait Maison »
Spicy potatoes

Fromages



Cerises / Fraises 



Vendredi 13 mai 2022

Radis beurre / Salade de maïs et tomates  « Fait Maison » 

Pilons de poulet Tex Mex /  « Fait Maison »
Cuisse de canette rôtie 

Tomates provençales   « Fait Maison » /
Haricots beurre

Petits suisses aux fruits / Fromage blanc au sucre

Brownies / Flan pâtissier



La Gestionnaire,

M.Y. DIOP



Le Principal,

A. VINCENT