



Produits BIO

MENU



La majorité des plats sont faits Maison. Les plats en bleu ne rentrent pas dans cette catégorie.

Du lundi 13 au vendredi 17 juin 2022

Lundi 13/06	Mardi 14/06	Jeudi 16/06	Vendredi 17/06
<p>Pastèque Concombre ciboulette <i>(Allergène : moutarde)</i></p> <p>Brochette de dinde marinée Mélange de céréales <i>(Allergène : gluten)</i></p> <p>Julienne de légumes aux épices <i>(Allergène : lactose)</i></p> <p>Laitage aux choix</p> <p>Fruits frais</p>	<p>Salade de maïs, poivrons, cœurs de palmier, soja et avocat <i>(Allergène : moutarde, soja)</i></p> <p>Brandade de poisson <i>(Allergènes : lactose, poisson)</i></p> <p>Salade</p> <p>Laitage aux choix</p> <p>Riz au lait au citron <i>(Allergène : lactose)</i></p>	<p>Salade de riz Hawaï à l'ananas <i>(Allergènes : poisson, œuf, moutarde)</i></p> <p>Salade verte, lardons, noix et bleu <i>(Allergènes : fruits à coque, lactose)</i></p> <p>Daube de bœuf à la provençale <i>(Allergènes : sulfites, tomate)</i></p> <p>Gratin de courgettes/polenta <i>(Allergènes : œuf, lactose)</i></p> <p>Laitage aux choix</p> <p>Fruits frais</p> <p>Animation Fraich'Attitude</p>	<p>Pomelos Duo de céleri carottes Oeuf mayonnaise maison <i>(Allergènes : œuf, moutarde, céleri)</i></p> <p>Dhal de lentilles</p> <p>Semoule  <i>(Allergènes : gluten, tomate)</i></p> <p>Laitage aux choix</p> <p>Fromage blanc coulis exotique Rose des sables au chocolat <i>(Allergènes : lactose, gluten)</i></p>

De la salade verte est à la disposition des convives chaque jour, les fruits sont à la demande s'ils ne sont pas en dessert.

Dans le cadre de la lutte contre le gaspillage alimentaire et en conformité avec la réglementation et les bonnes pratiques d'hygiène, la cuisine pourra dorénavant servir tout plat non présenté, le lendemain de sa production. Par ailleurs, les menus peuvent être modifiés en raison de problèmes d'approvisionnement.



Attention toutes nos vinaigrettes contiennent de la moutarde

La Principale
E. BOUYAUX

L'Infirmière
C. Sverzut

La Gestionnaire
L. FOUERE