

Du lundi 27 mars au vendredi 31 mars 2023

Lundi 27 mars	Mardi 28 mars	Jeudi 30 mars	Vendredi 31 mars
<p>Chou blanc et carottes râpées citron vert et colombo</p> <p>Sauté de dinde à l'ananas façon créole <i>(Allergènes : lactose, ananas)</i></p> <p>Riz  Brocolis </p> <p>Laitage aux choix <i>(Allergène : lactose)</i></p> <p>Tarte à la mangue <i>(Allergènes : œuf, gluten, lactose, soja et fruits à coques)</i></p>	<p>Frisée aux lardons et croûtons <i>(Allergène : gluten)</i></p> <p>Salade parisienne jambon, emmental <i>(Allergène : lactose)</i></p> <p>Cœur de merlu sauce estragon <i>(Allergènes : poisson lactose)</i></p> <p>Coquillettes <i>(Allergène : gluten, lactose)</i></p> <p>Laitage aux choix <i>(Allergène : lactose)</i></p> <p>Fruits frais</p>	<p>Mâche et radis rose</p> <p>Boulettes végétales  <i>(Allergène : gluten)</i></p> <p>Sauce miel betteraves</p> <p>Mélange de céréales  <i>(Allergène : gluten)</i></p> <p>Laitage aux choix <i>(Allergène : lactose)</i></p> <p>Crumble aux pommes <i>(Allergène : gluten lactose)</i></p>	<p>Betteraves mimosa <i>(Allergène : œuf)</i></p> <p>Cervelas obernois <i>(Allergène : lactose)</i></p> <p>Choucroute</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Laitage aux choix <i>(Allergène : lactose)</i></p> <p>Fruits frais </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