






*Du lundi 29 mai au vendredi 02 juin 2023*

Lundi 29 mai	Mardi 30 mai	Jeudi 01 juin	Vendredi 02 juin
<p><b>Férialé</b></p>	<p><b>Salade tomates cerise, roquette, et copeaux de parmesan</b> <i>(Allergènes : lactose, tomate)</i></p> <p><b>Haut de cuisse de poulet rôti</b></p> <p><b>Frites</b></p> <p><b>Laitage aux choix</b>  <i>(Allergène : lactose)</i></p> <p><b>Fruits frais</b> </p>	<p><b>Salade de poivrons et courgettes grillées</b> <i>(Allergène : tomate)</i></p> <p><b>Chili sin carne</b> <i>(Allergène : tomate)</i></p> <p><b>Riz</b></p> <p><b>Laitage aux choix</b>  <i>(Allergène : lactose)</i></p> <p><b>Crème onctueuse vanille</b> <i>(Allergènes : lactose, oeuf)</i></p>	<p><b>Couronne de tomates au surimi</b> <i>(Allergènes : tomate, poisson)</i></p> <p><b>Steak haché</b></p> <p><b>Petits pois carottes</b> <i>(Allergène : lactose)</i></p> <p><b>Laitage aux choix</b>  <i>(Allergène : lactose)</i></p> <p><b>Fruits frais</b> </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