


Du lundi 15 au vendredi 19 janvier 2024

Lundi 15 janvier	Mardi 16 janvier	Jeudi 18 janvier	Vendredi 19 janvier
<p>Mâche, carottes, pignons de pin</p> <p>Paupiette de veau (Allergènes : soja, gluten) Sauce chasseur (Allergènes : lactose, sulfite) Brocolis Semoule  (Allergène : gluten)</p> <p>Laitage au choix (Allergène : lactose)</p> <p>Compote de pommes </p>	<p>Œufs mayonnaise (Allergènes : œuf, moutarde)</p> <p>Pâté de campagne (Allergènes : gluten, œuf, sulfite)</p> <p>Brandade de poisson (Allergènes : poisson, lactose)</p> <p>Salade verte</p> <p>Laitage au choix (Allergène : lactose)</p> <p>Fruits frais </p>	<p>Salade coleslaw (Allergènes : œuf, moutarde)</p> <p>Concombre à l'aneth (Allergène : lactose)</p> <p>Côte de porc Sauce charcutière (Allergènes : tomate, lactose, sulfite)</p> <p>spaghettis  (Allergène : gluten)</p> <p>Laitage au choix (Allergène : lactose)</p> <p>Entremet vanille maison (Allergène : lactose)</p>	<p>Avocat sauce cocktail (Allergènes : œuf, moutarde, tomate)</p> <p>Boulettes végé (Allergènes : gluten, soja) sauce tomate (Allergènes : tomate, céleri)</p> <p>Mélange de céréales  (Allergène : gluten)</p> <p>Laitage au choix (Allergène : lactose)</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
C. MELEARD

L'Infirmière
C. Sverzut

La Gestionnaire
L. FOUERE