

*Du lundi 18 au vendredi 22 mars 2024*

Lundi 18 mars	Mardi 19 mars	Jeudi 21 mars	Vendredi 22 mars
<p>Carottes râpées à l'orange</p> <p>Émince de veau au citron <i>(Allergène : lactose)</i></p> <p>Boulogour  <i>(Allergène : gluten)</i></p> <p>Haricots beurre <i>(Allergène : lactose)</i></p> <p><i>Laitage au choix</i> <i>(Allergène : lactose)</i></p> <p>Fruits frais</p>	<p>Tortis à la grecque <i>(Allergènes : gluten, lactose)</i></p> <p>Saucisson sec</p> <p>Tagliatelles au saumon <i>(Allergènes : gluten, lactose, poisson, tomate)</i></p> <p>Épinards  <i>(Allergène : lactose)</i></p> <p><i>Laitage au choix</i> <i>(Allergène : lactose)</i></p> <p>Compote de bananes ou pommes </p>	<p>Pousses d'épinard au chèvre frais et noix de cajou <i>(Allergènes : noix de cajou, lactose)</i></p> <p>Potage carottes, poireaux, pommes de terre <i>(Allergène : lactose)</i></p> <p>Jambon grillé sauce madère <i>(Allergènes : sulfite, lactose)</i></p> <p>Purée de pommes de terre <i>(Allergène : lactose)</i></p> <p><i>Laitage au choix</i> <i>(Allergène : lactose)</i></p> <p>Ananas en gondole <i>(Allergène : ananas)</i></p>	<p>Duo de légumes bulgare (carotte et concombre sauce yaourt) <i>(Allergène : lactose)</i></p> <p>Dhal de lentilles <i>(Allergènes : lactose, tomate, noix de coco)</i></p> <p>Sauce curry</p> <p>Riz</p> <p><i>Laitage au choix</i> <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

C. MELEARD

L'Infirmière

C. Sverzut

La Gestionnaire

L. FOUERE