







Produits BIO

MENU



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

Du lundi 14 au vendredi 18 mars 2022

| | | | |
|--|--|---|--|
| <p>Lundi 14/03</p> <p>Wrap de crudités <i>(Allergènes : moutarde, gluten)</i></p> <p>Goulash de bœuf <i>(Allergène : lactose)</i></p> <p>Poêlée campagnarde</p> <p>Laitage aux choix</p> <p>Fruits frais</p> | <p>Mardi 15/03 </p> <p>Salade de pommes de terre à l'andouille Vinaigrette au cidre <i>(Allergène : moutarde)</i></p> <p>Galette saucisse <i>(Allergène : gluten)</i></p> <p>Gratin de chou fleur bio  <i>(Allergènes : gluten, lactose)</i></p> <p>Laitage aux choix</p> <p>Crêpe <i>(Allergènes : gluten, lactose)</i></p> | <p>Jeudi 17/03</p> <p>Penne rigate au surimi sauce cocktail <i>(Allergènes : poisson, moutarde, œuf)</i></p> <p>Brandade de poisson <i>(Allergènes : poisson, lactose)</i></p> <p>Salade verte</p> <p>Laitage au choix</p> <p>Fruits frais</p> | <p>Vendredi 18/03</p> <p>Salade de mâche aux pommes et bleu <i>(Allergènes : moutarde, lactose)</i></p> <p>Steak de soja <i>(Allergènes : soja, tomate)</i></p> <p>Farfalles  <i>(Allergène : gluten)</i></p> <p>Sauce tomate basilic <i>(Allergène : tomate)</i></p> <p>Laitage au choix</p> <p>Petits suisses </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