



Produits BIO

MENU



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

Du lundi 21 au vendredi 25 mars 2022

Lundi 21/03	Mardi 22/03	Jeudi 24/03	Vendredi 25/03
<p>Céleri rave <i>(Allergènes : moutarde, gluten, céleri)</i></p> <p>Poulet label rouge rôti au jus Purée de pois cassés <i>(Allergène : lactose)</i></p> <p>Laitage aux choix</p> <p>Fruits frais</p>	<p>Riz cajun à l'ananas <i>(Allergènes : céleri, tomate)</i></p> <p>Quiche aux légumes  <i>(Allergènes : œuf, lactose, gluten)</i></p> <p>Salade verte</p> <p>Laitage aux choix</p> <p>Liégeois  <i>(Allergène : lactose)</i></p>	<p>Concombre à la crème <i>(Allergène : lactose)</i></p> <p>Pané de filet de poisson <i>(Allergènes : poisson, gluten)</i></p> <p>Sauce tartare <i>(Allergènes : œuf, moutarde)</i></p> <p>Mélange de céréales <i>(Allergène : gluten)</i></p> <p>Laitage au choix</p> <p>Gâteau basque <i>(Allergènes : gluten, lactose, œuf, fruits à coques)</i></p>	<p>Salade romaine poulet mangue <i>(Allergène : moutarde)</i></p> <p>Steak haché</p> <p>Petits pois carottes <i>(Allergène : lactose)</i></p> <p>Laitage au choix</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