



Produits BIO

MENU



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

Du lundi 25 au vendredi 29 avril 2022

Lundi 25/04	Mardi 26/04	Jeudi 28/04	Vendredi 29/04
Betteraves, Féta et miel <i>(Allergène : lactose)</i> Aiguillettes de poulet Sauce marocaine <i>(Allergène : tomate)</i> Semoule  <i>(Allergène : gluten)</i> Poêlée tajine Laitage au choix Tarte aux mangues <i>(Allergènes : lactose, œuf, gluten, fruits à coque)</i>	Rillettes de thon <i>(Allergènes : lactose, poisson)</i> Filet de hoki rôti aux graines de sésame <i>(Allergènes : poisson, fruits à coque, sésame)</i> Carottes aux abricots Riz  Laitage au choix Fruits frais	Pousses de soja et carottes râpées sauce cacahuètes <i>(Allergènes : moutarde, fruits à coque, arachide, soja)</i> Chakchouka (ratatouille, pois chiche, œuf, coriandre) <i>(Allergène : œuf, tomate)</i> Boulgour  <i>(Allergène : gluten)</i> Laitage au choix Compote de pommes 	Salade de fenouil à l'orange Cervelas Orloff <i>(Allergène : lactose)</i> Purée de pommes de terre <i>(Allergène : lactose)</i> Laitage au choix Fruits frais

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