



Produits BIO

MENU



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

Du lundi 28 février au vendredi 4 mars 2022

Lundi 28/02	Mardi 1/03	Jeudi 3/03	Vendredi 4/03
<p>Céleri rémoulade et pommes granny <i>(Allergènes : moutarde, œuf)</i></p> <p>Paillard de veau au cheddar <i>(Allergène : lactose)</i></p> <p>Sauce mexicaine <i>(Allergène : tomate)</i></p> <p>Boullgour  et butternut au curcuma <i>(Allergènes : gluten, lactose)</i></p> <p>Laitage aux choix</p> <p>Compote</p>	<p>Salade de pousses d'épinards au jambon fumé et chèvre frais <i>(Allergène : lactose)</i></p> <p>Penne rigate au saumon à la crème ciboulette <i>(Allergènes : lactose, gluten)</i></p> <p>Laitage aux choix</p> <p>Fruits frais</p>	<p>Salade de champignons et endives à la grenade <i>(Allergène : moutarde)</i></p> <p>Émince de porc  au chou chinois  <i>(Allergène : soja)</i></p> <p>Riz à la cantonaise <i>(Allergène : œuf)</i></p> <p>Laitage au choix</p> <p>Fromage blanc et son coulis de myrtilles <i>(Allergène : lactose)</i></p>	<p>Potage potimarron et pommes de terre <i>(Allergène : lactose)</i></p> <p>Lentilles corail et son trio de légumes  (carottes, chou fleur et brocolis)</p> <p>Sauce tomate estragon <i>(Allergène : tomate)</i></p> <p>Laitage au choix</p> <p>Crème dessert  <i>(Allergène : lactose)</i></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