



Produits BIO

MENU



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

Du lundi 28 mars au vendredi 1^{er} avril 2022

Lundi 28/03	Mardi 29/03	Jeudi 31/03	Vendredi 1/04
Betteraves Carottes râpées <i>(Allergène : moutarde)</i> Haricots rouges à la tomate et aux légumes (carottes navets poireaux) <i>(Allergène : tomate)</i> Laitage aux choix Fruits frais	Salade strasbourgeoise <i>(Allergènes : moutarde, œuf)</i> Dos de lieu sauce aigre douce <i>(Allergènes : tomate, soja, poisson)</i> Riz et brunoise provençale Laitage aux choix Crème catalane  <i>(Allergènes : lactose, œuf)</i>	Radis Butter chicken <i>(Allergènes : lactose, tomate)</i> Duo de haricots, semoule  <i>(Allergènes : gluten, lactose)</i> Laitage au choix Tarte pomme rhubarbe <i>(Allergènes : gluten, lactose, œuf)</i>	Salade italienne aux agrumes (Pousses d'épinards, pomelos croûtons et endives) <i>(Allergènes : gluten, moutarde)</i> Chipolata sauce maestro <i>(Allergènes : tomate, lactose)</i> Lentilles vertes aux carottes 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