



Produits BIO

MENU



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

Du lundi 2 au vendredi 6 mai 2022

Lundi 02/05	Mardi 03/05	Jeudi 05/05	Vendredi 06/05
<p>Concombres à la grecque <i>(Allergènes : lactose, moutarde)</i></p> <p>Daube de bœuf à la tomate <i>(Allergènes : tomate, sulfite)</i></p> <p>Riz créole </p> <p>Duo de carottes et poireaux <i>(Allergène : lactose)</i></p> <p>Laitage aux choix</p> <p>Tarte aux chocolat <i>(Allergènes : lactose, gluten, fruits à coque)</i></p>	<p>Avocat surimi <i>(Allergènes : œuf, moutarde, poisson)</i></p> <p>Parmentier de merlu à la purée de patates douces <i>(Allergènes : lactose, poisson)</i></p> <p>Laitage aux choix</p> <p>Fruits frais</p>	<p>Salade de poivrons et courgettes grillées <i>(Allergène : moutarde, tomate)</i></p> <p>Côtes de porc Sauce chorizo <i>(Allergène : lactose, tomate)</i></p> <p>Penne rigate  <i>(Allergène : gluten)</i></p> <p>Laitage aux choix</p> <p>Crème onctueuse vanille <i>(Allergène : lactose, œuf)</i></p>	<p>Couronne de tomates <i>(Allergènes : tomate, moutarde)</i></p> <p>Chili de légumes (haricots rouges, maïs, poivrons) <i>(Allergène : tomate)</i></p> <p>Mélange de céréales <i>(Allergène : gluten)</i></p> <p>Laitage aux 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