



Produits BIO

MENU



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

Du lundi 30 mai au vendredi 3 juin 2022

Lundi 30/05

Pomelos
Carottes râpées à l'orange

Dos de lieu crème curry

(Allergène : lactose)

Purée de brocolis



Mélange de 4 céréales



(Allergène : gluten)

Laitage aux choix

Fruits frais

Mardi 31/05

Rillettes de porc
Piémontaise

(Allergènes : œuf, moutarde)

Haut de cuisse de
poulet à la basquaise

(Allergène : tomate)

Riz pilaf



Ratatouille

(Allergène : tomate)

Laitage aux choix

Fruits frais

Jeudi 2/06

Animation USA

Coleslaw

(Allergènes : œuf, moutarde)

Betteraves aux noix de cajou

(Allergène : moutarde, fruits à coque)

Burger maison

(Allergènes : tomate, gluten, œuf, moutarde)



Frites

Laitage aux choix

Donut au chocolat

(Allergènes : lactose, soja, gluten)

Vendredi 3/06

Melon

Petits pois, carottes et
concombre à la coriandre

(Allergène : moutarde)

Tajine de légumes
aux pois chiches

(Allergène : fruits à coque)

Semoule



(Allergène : gluten)

Laitage aux choix

Tarte à la mangue

(Allergènes : fruits à coque, lactose, œuf, gluten)

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