



Produits BIO

MENU



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

Du lundi 4 au vendredi 8 avril 2022

Lundi 4/04	Mardi 5/04	Jeudi 7/04	Vendredi 8/04
<p>Champignons à la grecque <i>(Allergènes : sulfites, tomate, gluten)</i></p> <p>Sauté de porc  à la portugaise <i>(Allergènes : sulfites, tomate)</i></p> <p>Haricots beurre <i>(Allergène : lactose)</i></p> <p>Laitage aux choix</p> <p>Compote</p>	<p>Feuilleté hot dog <i>(Allergènes : œuf, gluten, lactose, soja, fruits à coques)</i></p> <p>Cœur de merlu à la florentine <i>(Allergènes : poisson, œuf, gluten, lactose)</i></p> <p>Laitage aux choix</p> <p>Fruits frais</p>	<p>Salade de pommes de terre et avocat <i>(Allergènes : œuf, moutarde)</i></p> <p>Escalope de veau à la crème <i>(Allergène : lactose)</i></p> <p>Carottes rôties au miel et au cumin</p> <p>Laitage aux choix</p> <p>Yaourt aux fruits <i>(Allergène : lactose)</i></p>	<p>Concombre maïs et surimi <i>(Allergènes : œuf, moutarde, poisson)</i></p> <p>Omelette fromagère <i>(Allergènes : œuf, lactose)</i></p> <p>Pommes rosties</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