



Produits BIO

MENU



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

Du lundi 6 au vendredi 10 juin 2022

Lundi 6/06	Mardi 7/06	Jeudi 9/06	Vendredi 10/06
Férié	<p>Salade Tex Mex : haricots rouges, maïs, tomates, poivrons <i>(Allergènes : tomate, moutarde)</i></p> <p>Saucisson à l'ail</p> <p>Veau marengo <i>(Allergènes : tomate, sulfites)</i></p> <p>Chou fleur breton <i>(Allergène : lactose)</i></p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Laitage aux choix</p> <p>Fruits frais</p>	<p>Salade italienne : salade verte, olives, tomates, œuf <i>(Allergènes : œuf, lactose, tomate)</i></p> <p>Aubergines sauce tomate, céleri, câpres <i>(Allergènes : tomate, céleri)</i></p> <p>Torsades  <i>(Allergène : gluten)</i></p> <p>Laitage aux choix</p> <p>Liégeois  <i>(Allergène : lactose)</i></p>	<p>Salade romaine : carottes râpées et mangue Radis fromage blanc ciboulette <i>(Allergène : lactose)</i></p> <p>Pomelos</p> <p>Calamars à la romaine sauce tartare <i>(Allergènes : mollusque, gluten, œuf, moutarde)</i></p> <p>Épinards à la crème <i>(Allergène : lactose)</i></p> <p>Riz </p> <p>Laitage aux choix</p> <p>Fraises au sucre</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