



Produits BIO

# MENU



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

*Du lundi 9 au vendredi 13 mai 2022*

**Lundi 09/05**

**Carottes râpées**  
**Salade verte aux noix**  
**et fourme d'Ambert**  
*(Allergène : lactose, moutarde, fruits à coque)*

**Filet de poisson**  
**sauce beurre nantais**  
*(Allergènes : lactose, poisson)*

**Penne Rigate**   
**Haricots verts**  
*(Allergènes : gluten, lactose)*

**Laitage au choix**

**Fruits frais**

**Mardi 10/05**

**Pâté de foie**  
**Chou blanc à l'emmental**  
*(Allergènes : moutarde, lactose)*

**Émince de bœuf à l'asiatique**  
**Poêlée wok et semoule**   
*(Allergènes : sésame, gluten, soja, tomate)*

**Laitage au choix**

**Lassy aux mangues**  
*(Allergène : lactose)*

**Jeudi 12/05**

**Macédoine au curry œuf**  
*(Allergène : œuf, moutarde)*

**Chou farci**  
*(Allergènes : soja, gluten)*

**Riz pilaf**   
**Sauce grand-mère**  
*(Allergènes : tomate, lactose)*

**Laitage au choix**

**Semoule au lait**  
*(Allergènes : lactose, gluten)*

**Vendredi 13/05**

**Concombre à la menthe**  
**Aubergines et pois chiches**  
**à l'indienne**  
*(Allergène : lactose)*

**Boullgour**   
*(Allergène : gluten)*

**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**