

Du lundi 02 au 06 juin 2025

Lundi 02 juin	Mardi 03 juin	Jeudi 05 juin	Vendredi 06 juin
Pomelos Mâche, croûtons, radis (Allergène : <i>gluten</i>) Steak haché de veau Sauce normande (Allergènes : <i>lactose, sulfites</i>) Torsades  (Allergène : <i>gluten</i>) Laitage au choix (Allergène : <i>lactose</i>) Fruits frais	Riz Hawaï au thon (Allergènes : <i>poisson, ananas</i>) Pâte de chair ou mousse de foie cornichon Marée du jour provençale (Allergène : <i>poisson</i>) Riz pilaf  Haricots verts  (Allergène : <i>lactose</i>) Laitage au choix (Allergène : <i>lactose</i>) Fruits frais	Salade de tomates et maïs (Allergène : <i>tomate</i>) Escalope de porc thym/citron Pommes rösti Laitage au choix (Allergène : <i>lactose</i>) Banane au chocolat (Allergène : <i>lactose</i>)	Concombre Tajine de légumes aux abricots secs et pois chiches (Allergène : <i>fruits à coque</i>) Semoule  (Allergène : <i>gluten</i>) Laitage au choix (Allergène : <i>lactose</i>) Fromage blanc fermier au sucre de canne  (Allergène : <i>lactose</i>)

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.

La Principale

C. MELEARD

L'Infirmière

A. LE JONCOURT

La Gestionnaire

L. FOUERE

