

Du lundi 03 février au 07 février 2025

Lundi 03 février	Mardi 04 février	Jeudi 06 février	Vendredi 07 février
Œuf dur mayonnaise <i>(Allergènes : œuf, moutarde)</i> Salade parisienne <i>(Allergènes : gluten, lactose)</i> Bœuf aux pommes et cidre <i>(Allergènes : sulfite, lactose)</i> Épinards <i>(Allergène : lactose)</i> Riz  Laitage au choix <i>(Allergène : lactose)</i> Fruits frais	Fenouil orange grenade Rôti de porc longe  sauce aux pruneaux <i>(Allergènes : lactose, sulfite)</i> Flageolets à la crème <i>(Allergène : lactose)</i> Laitage au choix <i>(Allergène : lactose)</i> Compote de pêche 	Avocat, carottes, et maïs  Marée du jour <i>(Allergène : poisson)</i> Mélange de céréales  <i>(Allergène : gluten)</i> Chou Bruxelles <i>(Allergène : lactose)</i> Laitage au choix <i>(Allergène : lactose)</i> Crêpe chocolat chantilly <i>(Allergènes : œuf, gluten, lactose)</i>	Taboulé <i>(Allergène : gluten)</i> Cari carottes patate douce aux deux lentilles  Laitage au choix <i>(Allergène : lactose)</i> 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

C. MELEARD

L'Infirmière

A. LEJONCOURT

La Gestionnaire

L. FOUERE

