

MENU

Du lundi 03 au vendredi 07 novembre 2025



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

Lundi 03 novembre	Mardi 04 novembre	Jeudi 06 novembre	Vendredi 07 novembre
Pommes de terre à la bretonne Salade de jambon de pays, gouda, croûtons <i>(Allergènes : gluten, lactose)</i> Goulasch de bœuf <i>(Allergènes : sulfite, lactose)</i> Petits pois carottes  <i>(Allergènes : légumineuse, lactose)</i> Laitage au choix <i>(Allergène : lactose)</i> Beignet au chocolat <i>(Allergènes : œuf, gluten, lactose)</i>	Salade de chou mariné à la japonaise Chou rouge, raisin, roquefort <i>(Allergène : lactose)</i> Saucisse Knaki Coquillettes au beurre  <i>(Allergènes : gluten, lactose)</i> Laitage au choix <i>(Allergène : lactose)</i> Fruits frais	Potage de légumes <i>(Allergène : lactose)</i> Marée du jour aux graines de sarrasin <i>(Allergène : poisson)</i> Semoule  <i>(Allergène : gluten)</i> Haricots verts  <i>(Allergène : lactose)</i> Laitage au choix <i>(Allergène : lactose)</i> Clafoutis aux pommes <i>(Allergènes : œuf, gluten, lactose)</i>	Salade Italienne <i>(Allergène : lactose)</i> Jambalaya <i>(riz aux légumes cajun)</i> <i>(Allergènes : céleri, tomate)</i> Laitage au choix <i>(Allergène : lactose)</i> Fruit 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.

La Principale

C. MELEARD

L'Infirmière

C. HAMON

La Gestionnaire

L. FOUERE

