



Produits BIO

MENU



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

Du lundi 06 au vendredi 10 novembre 2023

Lundi 06/11	Mardi 07/11	Jeudi 09/11	Vendredi 10/11
<p>Salade de chou chinois, crevettes et carottes râpées (Allergène : crevettes)</p> <p>Filet de merlu (Allergène: poisson)</p> <p>Petits pois carottes sauce Andalouse (Allergènes : lactose, céleri, tomate)</p> <p>Laitage au choix (Allergène : lactose)</p> <p>Fruits au choix</p>	<p>Chou rouge aux pommes Concombre vinaigrette</p> <p>Émincé de bœuf lok lak (Allergènes : soja, tomate)</p> <p>Nouilles chinoises aux légumes (Allergènes : œuf, soja)</p> <p>Laitage au choix (Allergène : lactose)</p> <p>Fruits au choix ou Tarte au chocolat (Allergènes : gluten, lactose, œuf)</p>	<p>Samoussa aux légumes (Allergènes : gluten, soja)</p> <p>Hachard de légumes</p> <p>Rougail saucisse  (Allergène :tomate)</p> <p>Riz basmati et Haricots rouges</p> <p>Laitage au choix (Allergène : lactose)</p> <p>Crumble ananas coco (Allergène : ananas, noix de coco)</p> <p>Crumble aux pommes (Allergènes : lactose, gluten)</p>	<p>Soupe de courge au fromage (Allergène : Lactose)</p> <p>Boulettes de pois chiche à l'orientale (Allergènes : œuf, gluten)</p> <p>Semoule  (Allergène : gluten)</p> <p>Laitage au choix (Allergène : lactose)</p> <p>Fruits au choix</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
C. MELEARD

L'Infirmière
C. Sverzut

La Gestionnaire
L. FOUERE