

MENU

Du lundi 06 au vendredi 10 octobre 2025



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

Lundi 06 octobre

Carottes râpées 

Salade Antillaise
(Allergène : ananas)

Sot l'y laisse de dinde
(Allergène : lactose)

Butternut
(Allergène : lactose)

Mélange de céréales 
(Allergène : gluten)

Laitage au choix
(Allergène : lactose)

Île flottante et sa crème anglaise
(Allergènes : lactose, œuf)

Mardi 07 octobre

Rillettes de sardine

(Allergène : poisson)

Salade césar

(Allergène : œuf, lactose, gluten)

Spaghettis 

aux crevettes

(Allergènes : crustacé, gluten, lactose)

Épinards aux champignons 

(Allergène : lactose)

Laitage au choix

(Allergène : lactose)

Fruit frais

Jeudi 09 octobre

Potage de légumes de saison

(Allergène : lactose)

Saucisse sauce savora

(Allergènes : lactose, moutarde)

Haricots blancs à la tomate 

(Allergènes : légumineuse, tomate)

Laitage au choix

(Allergène : lactose)

Mousse au chocolat

(Allergène : œuf)

Vendredi 10 octobre

Duo pommes de terre et betteraves

Petits pois, maïs et haricots rouges

(Allergène : légumineuse)

Gratin de macaronis au champignons et chou fleur
(Allergènes : lactose, gluten)

Laitage au choix
(Allergène : lactose)

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

