



Produits BIO

# MENU



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

*Du lundi 07 au vendredi 11 novembre 2022*

## Lundi 07 novembre

**Carottes râpées**  
**Salade verte et maïs**

**Cuisse de poulet label rouge**  
*(Allergène : lactose)*

**Pommes campagnardes**

**Haricots verts**   
*(Allergène : lactose)*

**Laitage aux choix**  
*(Allergène : lactose)*

**Flan pâtissier**  
*(Allergènes : gluten, lactose, œuf)*

## Mardi 08 novembre

**Salade parisienne**  
**jambon, emmental**  
*(Allergène : lactose)*

**Wrap aux crudités et œuf**  
*(allergènes : gluten, lactose, œuf)*

**Cœur de merlu**  
*(Allergène : poisson)*

**Sauce Suchet**  
*(Allergène : lactose)*

**Riz et épinards** 

**Laitage aux choix**  
*(Allergène : lactose)*  
**Fruits frais**

## Jeudi 10 novembre

**Salade de chou rouge**  
**aux raisins et à l'huile de noisette**  
*(Allergène : noisette)*  
**ou potage butternut**  
*(Allergène : lactose)*

**Raviolis à l'oriental**  
*(Allergènes : gluten, tomate, œuf)*

**Salade verte**

**Laitage aux choix**  
*(Allergène : lactose)*

**Tarte aux mangues**   
*(Allergènes : gluten, lactose, œuf)*

## Vendredi 11 novembre

*Férié*

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**  
**E. BOUYAUX**

**L'Infirmière**  
**C. Sverzut**

**La Gestionnaire**  
**L. FOUERE**