



Produits BIO

# MENU



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

*Du lundi 9 au vendredi 13 janvier 2023*

## Lundi 9 janvier

**Céleri aux pommes**

*(Allergènes : céleri, œuf, moutarde)*

**Sauté de veau à la normande**

*(Allergène : lactose)*

**Boullgour et Haricots beurre**

*(Allergènes : gluten, lactose)*

**Laitage aux choix**

*(Allergène : lactose)*

**Fruit frais**



**Compote de pommes**



## Mardi 10 janvier

**Pâté de chair**

*(Allergènes : gluten, lactose)*

**Saucisson sec**

**Paëlla au poisson**

*(riz, petits pois, poivrons,*

*poisson, calmar)*

*(Allergènes : poisson, fruits de mer, tomate)*

**Laitage aux choix**

*(Allergène : lactose)*

**Fruit frais**



## Jeudi 12 janvier

**Mâche et radis**

**Chou rouge aux noix**

*(Allergènes : moutarde, noix)*

**Côte de porc**

**sauce charcutière**

*(Allergènes : tomate, lactose)*

**Frites**

**Laitage aux choix**

*(Allergène : lactose)*

**Ananas à la crème**

*(Allergènes : ananas, lactose)*

## Vendredi 13 janvier

**Potage de poireaux au curry**

*(Allergène : lactose)*

**Spaghettis crémeux à l'ail**

**et aux champignons**

*(Allergènes : lactose, gluten)*

**Laitage aux choix**

*(Allergène : lactose)*

**Île flottante**

*(Allergène : œuf, lactose)*

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**