



Produits BIO

MENU




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

Du lundi 10 au vendredi 14 octobre 2022

Lundi 10 octobre

Carottes râpées
(Allergène : moutarde)

Émince de dinde au curry
(Allergène : lactose)

**Butternut
et Mélange de 4 céréales** 
(Allergène : gluten)

Laitage aux choix
(Allergène : lactose)

Pavé coco cacao
(Allergènes : gluten, lactose, œuf,
fruits à coque)

Mardi 11 octobre

Cornet à la russe
(Allergènes : œuf, moutarde)

ou avocat au thon
(Allergènes : moutarde, poisson, œuf)

Poisson à la bordelaise
(Allergène : poisson, sulfites, gluten)

Pommes vapeur et Épinards
(Allergène : lactose)

Laitage aux choix
(Allergène : lactose)

Fruits frais 

Jeudi 13 octobre

**Chou blanc à la crème
ou salade de pois cassé**
(Allergènes : moutarde, lactose)

Pasta à la norma
(Allergènes : céleri, tomate, gluten)


Laitage aux choix
(Allergène : lactose)


Clafoutis aux cerises
(Allergènes : lactose, gluten, œuf,
fruits à coque)

Vendredi 14 octobre

Patate douce au fromage blanc
(Allergène : lactose, moutarde)

ou betteraves
(Allergène : moutarde)

Chipolatas 
Sauce Maestro
(Allergène : lactose)

Boullgour 
et haricots beurre
(Allergène : lactose)

Laitage aux choix
(Allergène : lactose)

Fruits 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.



Attention toutes nos vinaigrettes contiennent de la moutarde

La Principale
E. BOUYAUX

L'Infirmière
C. Sverzut

La Gestionnaire
L. FOUERE