

MENU

Du lundi 10 au vendredi 14 novembre 2025



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

Lundi 10 novembre	Mardi 11 novembre	Jeudi 13 novembre	Vendredi 14 novembre
<p>Crevettes mayonnaise <i>(Allergènes : crustacé, moutarde, œuf)</i></p> <p>Œufs durs mayonnaise <i>(Allergènes : moutarde, œuf)</i></p> <p>Hachis parmentier <i>(Allergène : lactose)</i></p> <p>Salade verte </p> <p>Laitage au choix <i>(Allergène : lactose)</i></p> <p>Fruits frais</p>	<p>FERIE</p>	<p>Potage de potimarron <i>(Allergène : lactose)</i></p> <p>Salade avocat, maïs, pomme</p> <p>Marée du jour sauce cidre et pommes <i>(Allergènes : poisson, sulfites, lactose)</i></p> <p>Boulgour </p> <p><i>(Allergènes : gluten, lactose)</i></p> <p>Poireaux </p> <p><i>(Allergène : lactose)</i></p> <p>Laitage au choix <i>(Allergène : lactose)</i></p> <p>Riz au lait fermier <i>(Allergènes : œuf, lactose)</i></p>	<p>Salade endives, orange, grenade</p> <p>Palette 1/2 sel</p> <p>Lentilles </p> <p><i>(Allergène : légumineuse)</i></p> <p>Carottes </p> <p>Laitage au choix <i>(Allergène : lactose)</i></p> <p>Fruit frais</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.

La Principale

C. MELEARD

L'Infirmière

C. HAMON

La Gestionnaire

L. FOUERE

