

Du lundi 13 mars au vendredi 17 mars 2023

Lundi 13 mars	Mardi 14 mars	Jeudi 16 mars	Vendredi 17 mars
<p>Salade Capri (Salade, poivrons, jambon, basilic)</p> <p>Spaghettis bolognaise (Allergènes : gluten, tomate, céleri)</p> <p>Salade verte</p> <p>Laitage aux choix (Allergène : lactose)</p> <p>Fruits frais </p>	<p>Radis roses Frisée aux croûtons (Allergène : gluten)</p> <p>Sauté de porc à la bretonne (Allergènes : lactose, sulfite)</p> <p>Pommes de terre campagnardes</p> <p>Chou fleur breton </p> <p>(Allergène : lactose)</p> <p>Laitage aux choix (Allergène : lactose)</p> <p>Compote de pommes </p>	<p>Carottes râpées à l'orange</p> <p>Dos de lieu (Allergène : poisson)</p> <p>Sauce beurre nantais (Allergène : lactose)</p> <p>Boulgour </p> <p>(Allergènes : gluten)</p> <p>Haricots beurre </p> <p>(Allergène : lactose)</p> <p>Laitage aux choix (Allergène : lactose)</p> <p>Gâteau breton (Allergènes : gluten, œuf, lactose)</p>	<p>Salade mexicaine au thon (Allergènes : poisson, tomate)</p> <p>Curry coco romanesco ou romanesco pois chiches, épinards, ail, carottes, oignons et lentilles corail</p> <p>Laitage aux choix (Allergène : lactose)</p> <p>Fruits 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.

Attention toutes nos vinaigrettes contiennent de la moutarde



La Principale
E. BOUYAUX

L'Infirmière
C. Sverzut

La Gestionnaire
L. FOUERE