




Du lundi 13 au vendredi 17 octobre 2025

Lundi 13 octobre	Mardi 14 octobre	Jeudi 16 octobre	Vendredi 17 octobre
<p>Céleri aux pommes  (Allergènes : céleri, œuf, moutarde)</p> <p>Sauté de veau à l'Italienne (Allergènes : lactose, tomate)</p> <p>Spirales  (Allergène : gluten)</p> <p>Carottes braisées (Allergène : lactose)</p> <p>Laitage au choix (Allergène : lactose)</p> <p>Fruits frais</p>	<p>Brushetta au chorizo (Allergènes : gluten, lactose, tomate)</p> <p>Salade Costa Brava (Allergènes : tomate, œuf)</p> <p>Sauté de porc Andalouse (Allergène : tomate)</p> <p>Riz safrané aux légumes </p> <p>Laitage au choix (Allergène : lactose)</p> <p>Flan au caramel (Allergènes : lactose, œuf)</p>	<p>Potage de légumes  (Allergène : lactose)</p> <p>Salade de bacon cheddar (Allergène : lactose)</p> <p>Fish and chips (Allergène : poisson)</p> <p>Frites</p> <p>Laitage au choix (Allergène : lactose)</p> <p>Carot cake (Allergènes : œuf, gluten, lactose)</p>	<p>salade chèvre, noix de cajou (Allergènes : lactose, cajou)</p> <p>Pizza reine (Allergènes : lactose, gluten, tomate)</p> <p>Salade verte </p> <p>Laitage au choix (Allergène : lactose)</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

