

MENU

Du lundi 13 au vendredi 17 octobre 2025



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

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

La Principale

C. MELEARD

L'Infirmière

C. HAMON

La Gestionnaire

L. FOUERE

