




Produits BIO

MENU



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

Du lundi 17 au vendredi 21 octobre 2022

Lundi 17 octobre	Mardi 18 octobre	Jeudi 20 octobre	Vendredi 21 octobre
<p>Céleri rémoulade aux agrumes (Allergène : céleri, moutarde, œuf)</p> <p>Sauté de veau miel et thym (Allergène : lactose)</p> <p>Brocolis (Allergène : lactose)</p> <p>et Semoule  (Allergène : gluten)</p> <p>Laitage aux choix (Allergène : lactose)</p> <p>Compote aux choix </p>	<p>Salade de mâche au bleu et noix (Allergènes : lactose, moutarde, fruits à coque)</p> <p>ou saucisson sec</p> <p>Brandade de poisson à la créole (Allergène : poisson, lactose)</p> <p>Salade verte</p> <p>Laitage aux choix (Allergène : lactose)</p> <p>Fruits frais </p>	<p>Salade d'automne (batavia, champignons, radis) (Allergènes : moutarde)</p> <p>Palette de porc à la diable (Allergènes : lactose, moutarde)</p> <p>Lentilles et carottes </p> <p>Laitage aux choix (Allergène : lactose)</p> <p>Crumble aux pommes (Allergènes : lactose, gluten)</p>	<p>Salade d'artichauts à l'italienne (Allergène : tomate, moutarde)</p> <p>Chakchouka (Allergènes : œuf, tomate)</p> <p>Frites</p> <p>Laitage aux choix (Allergène : lactose)</p> <p>Crème desserts vanille ou chocolat (Allergène : lactose)</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