



Produits BIO

MENU

Du lundi 1^{er} au vendredi 5 septembre 2025



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

Lundi 1^{er} septembre

Melon
Céleri rémoulade au pomelos
(Allergènes : œuf, moutarde)

Sauté de dinde à l'indienne
(Allergène : lactose)



Haricots verts
(Allergène : lactose)

Laitage au choix
(Allergène : lactose)

Crumble aux pommes
(Allergènes : œuf, gluten, lactose)

Mardi 2 septembre

Betterave aux noix de cajou
(Allergène : noix de cajou)

Carbonara
(Allergène : lactose)

Penne Rigate
(Allergène : gluten)



Laitage au choix
(Allergène : lactose)

Fruits frais

Jeudi 4 septembre

Avocat au thon
(Allergènes : poisson, œuf, moutarde)

Tajine de légumes
aux abricots secs

Semoule

(Allergène : gluten)

Laitage au choix
(Allergène : lactose)

Far aux pruneaux

(Allergènes : lactose, œuf, gluten)

Vendredi 5 septembre

Salade de mâche, carotte et tomate
(Allergène : tomate)

Dos de lieu tika massala
(Allergènes : poisson, tomate)

Lentilles lait de coco et carottes



Laitage au choix
(Allergène : lactose)

Fruit 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

A. LE JONCOURT



La Gestionnaire

L. FOURE