







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

Lundi 1 ^{er} septembre	Mardi 2 septembre	Jeudi 4 septembre	Vendredi 5 septembre
<p>Melon</p> <p>Céleri rémoulade au pomelos (Allergènes : œuf, moutarde)</p> <p>Sauté de dinde à l'indienne (Allergène : lactose)</p> <p>Riz </p> <p>Haricots verts </p> <p>(Allergène : lactose)</p> <p>Laitage au choix (Allergène : lactose)</p> <p>Crumble aux pommes (Allergènes : œuf, gluten, lactose)</p>	<p>Betterave aux noix de cajou (Allergène : noix de cajou)</p> <p>Carbonara (Allergène : lactose)</p> <p>Penne Rigate </p> <p>(Allergène : gluten)</p> <p>Brocoli </p> <p>Laitage au choix (Allergène : lactose)</p> <p>Fruits frais</p>	<p>Avocat au thon (Allergènes : poisson, œuf, moutarde)</p> <p>Tajine de légumes aux abricots secs</p> <p>Semoule </p> <p>(Allergène : gluten)</p> <p>Laitage au choix (Allergène : lactose)</p> <p>Far aux pruneaux (Allergènes : lactose, œuf, gluten)</p>	<p>Salade de mâche, carotte et tomate (Allergène : tomate)</p> <p>Dos de lieu tika massala (Allergènes : poisson, tomate)</p> <p>Lentilles lait de coco et carottes </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

A. LE JONCOURT

La Gestionnaire

L. FOUERE

