

Du lundi 20 mars au vendredi 24 mars 2023

Lundi 20 mars	Mardi 21 mars	Jeudi 23 mars	Vendredi 24 mars
<p>Salade verte, carottes et maïs</p> <p>Cœur de merlu sauce rougail <i>(Allergènes : tomate, poisson)</i></p> <p>Semoule  <i>(Allergène : gluten)</i></p> <p>et brocolis vapeur </p> <p>Laitage aux choix <i>(Allergène : lactose)</i></p> <p>Beignet au chocolat <i>(Allergènes : œuf, gluten, soja, fruits à coques et lactose)</i></p>	<p>Salade de riz aux poivrons et céleri branche (Vinaigrette huile d'olives et agrumes) <i>(Allergène : céleri)</i></p> <p>Steak haché sauce poivre <i>(Allergènes : lactose, sulfite)</i></p> <p>Frites</p> <p>Laitage aux choix <i>(Allergène : lactose)</i></p> <p>Fruits frais </p>	<p>Pommes de terre, thon et olives <i>(Allergènes : poisson, œuf, moutarde)</i></p> <p>Blanquette de volaille <i>(Allergène : lactose)</i></p> <p>Riz, poireaux et carottes </p> <p>Laitage aux choix <i>(Allergène : lactose)</i></p> <p>Semoule  au lait fermier <i>(Allergènes : gluten lactose)</i></p>	<p>Concombre à la crème <i>(Allergène : lactose)</i></p> <p>Endives au bleu <i>(Allergène : lactose)</i></p> <p>Fajitas végétales gratinées au cheddar <i>(Allergènes : tomate gluten lactose)</i></p> <p>Salade verte</p> <p>Haricots rouges, maïs, poivrons et oignons</p> <p>Laitage aux choix <i>(Allergène : lactose)</i></p> <p>Fruits frais ou ananas en gondole  <i>(Allergène : ananas)</i></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

