

Du lundi 22 mai au vendredi 26 mai 2023

Lundi 22 mai	Mardi 23 mai	Jeudi 25 mai	Vendredi 26 mai
Rillettes de sardines <i>(Allergènes : lactose, poisson)</i>	Salade Caraïbes (mangue, avocat, concombre, ciboulette, citron)	Pousse de soja et carottes râpées Sauce cacahuètes <i>(Allergènes : (soja, cacahuètes, moutarde))</i>	Salade Printanière (fenouil, tomates, agrumes) <i>(Allergène : tomates)</i>
Cari de boeuf <i>(Allergène : tomate)</i>	Roti de porc Sauce savora <i>(Allergène : moutarde)</i>	Aubergines, Courgettes et pois chiches à l'indienne <i>(Allergène : lactose)</i>	Marée du jour <i>(Allergène : poisson)</i>
Semoule  <i>(Allergène : gluten)</i>	Tomates roties <i>(Allergènes : tomate, gluten)</i>	Mélange de céréales <i>(Allergène : gluten)</i>	Haricots beurre <i>(Allergène : lactose)</i>
Légumes tajine <i>(Allergènes : tomate, fruits à coques)</i>	Torsades  Laitage aux choix  <i>(Allergène : lactose)</i>	Laitage aux choix <i>(Allergène : lactose)</i>	Purée de pommes de terre <i>(Allergène : lactose)</i>
Laitage aux choix <i>(Allergène : lactose)</i>	Compote (pomme, ananas ou pêche) <i>(Allergène : ananas)</i>	Fruits frais 	Laitage aux choix <i>(Allergène : lactose)</i>
Fruits frais 			Tarte grillée aux abricots <i>(Allergènes : gluten, œuf, lactose)</i>

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

