

MENU

Du lundi 22 au vendredi 26 septembre 2025



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

Lundi 22 septembre	Mardi 23 septembre	Jeudi 25 septembre	Vendredi 26 septembre
Salade piémontaise <i>(Allergènes : œuf, moutarde, tomate)</i>	Duo de carottes vinaigrette	Radis	Salade orientale <i>(Allergène : tomate)</i>
Chili con carné  <i>(Allergènes : céleri, tomate)</i>	Rôti de porc  Sauce moutarde à l'ancienne <i>(Allergènes : moutarde, lactose)</i>	Dos de lieu au crumble de parmesan <i>(Allergènes : poisson, lactose, gluten)</i>	Émince du soleil <i>(Allergène : gluten)</i>
Riz pilaf  Laitage au choix <i>(Allergène : lactose)</i>	Tomates rôties <i>(Allergène : tomate, gluten)</i>	Haricots beurre  Spirales  <i>(Allergène : gluten)</i>	Boulgour  <i>(Allergène : gluten)</i>
Compote pomme 	Mélange de céréales  <i>(Allergène : gluten)</i>	Laitage au choix <i>(Allergène : lactose)</i>	Laitage au choix <i>(Allergène : lactose)</i>
	Laitage au choix <i>(Allergène : lactose)</i>	Moelleux au citron <i>(Allergènes : lactose, œuf, gluten)</i>	Fruit frais
	Fruits 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. FOUERE

