



Produits BIO

MENU



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

Du lundi 26 au vendredi 30 septembre 2022

Lundi 26 septembre

Salade strasbourgeoise
(Allergène : moutarde)

Daube de bœuf
aux cacahuètes saté
(Allergènes : cacahuète, tomate, soja)

Boulgour  (Allergène : gluten)
et épinards

Laitage aux choix
(Allergène : lactose)

Fruits frais 

Mardi 27 septembre

Radis roses
Salade de mâche aux pommes
et au noix
(Allergène : moutarde, fruit à coque)

Colin d'Alaska meunière
(Allergène : poisson, gluten)
Haricots blancs et tomates rôties
(Allergène : tomate)

Laitage aux choix
(Allergène : lactose)

Compote de pommes 

Jeudi 29 septembre



Rillettes de sardines
(Allergènes : poisson, lactose)

Galette saucisse
Salade verte

Laitage aux choix
(Allergène : lactose)

Far aux pruneaux
ou crêpe au caramel
(Allergènes : lactose, gluten, œuf)

Vendredi 30 septemb.

Salade de riz arc en ciel
(Allergènes : tomate, moutarde)

Omelette fromagère
(Allergènes : œuf, lactose)
Frites

Laitage aux choix
(Allergène : lactose)

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.



Attention toutes nos vinaigrettes contiennent de la moutarde

La Principale
E. BOUYAUX

L'Infirmière
C. Sverzut

La Gestionnaire
L. FOUERE