



Produits BIO

MENU



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

Du lundi 27 février au vendredi 3 mars 2023

Lundi 27 février	Mardi 28 février	Jeudi 2 mars	Vendredi 3 mars
<p>Salade d'endives et pommes</p> <p>Paillard de veau au cheddar <i>(Allergène : lactose)</i></p> <p>Sauce mexicaine <i>(Allergènes : tomate, céleri)</i></p> <p>Boulgour et butternut  au curcuma <i>(Allergène : gluten, lactose)</i></p> <p>Laitage aux choix <i>(Allergène : lactose)</i></p> <p>Fruits frais </p>	<p>Salade de pousses d'épinard au jambon sec et chèvre frais <i>(Allergène : lactose)</i></p> <p>Torsades de poisson <i>(Allergènes : gluten, poisson)</i></p> <p>(avec torsades et épinards) </p> <p>Sauce citron câpres olives vertes et basilic</p> <p>Laitage aux choix <i>(Allergène : lactose)</i></p> <p>Entremet vanille au lait fermier <i>(Allergène : lactose)</i></p>	<p>Soja frais et carottes rapées <i>(Allergènes : soja)</i></p> <p>Émince de porc au caramel</p> <p>Riz à la cantonaise</p> <p>Laitage aux choix <i>(Allergène : lactose)</i></p> <p>Fruits frais </p>	<p>Chou rouge aux raisins et noix <i>(Allergène : noix)</i></p> <p>Aloo bombay (hachis végétal à la patate douce) <i>(Allergène : lactose)</i></p> <p>Laitage aux choix <i>(Allergène : lactose)</i></p> <p>Brownies <i>(Allergènes : œuf, gluten et fruits à coque)</i></p> <p>Crème anglaise <i>(Allergène : lactose)</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

La Principale
E. BOUYAUX

L'Infirmière
C. Sverzut

La Gestionnaire
L. FOUERE