



Produits BIO

MENU



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

Du lundi 28 au vendredi 02 décembre 2022

Lundi 28 novembre

**Rillettes de maquereaux
et son toast**

(Allergènes : poisson, lactose, gluten)

Goulasch de bœuf

(Allergène : lactose)

Pommes vapeur et brocolis



Laitage aux choix

(Allergène : lactose)

Fruit frais

Mardi 29 novembre

Céleri rémoulade

(Allergènes : céleri, moutarde, œuf)

Chou doux à la crème

(Allergène : lactose)

Roti de porc longe



sauce au cidre

(Allergène : lactose)

Haricots blancs à la tomate

(Allergène : tomate)

Carottes



(Allergène : lactose)

Laitage aux choix

(Allergène : lactose)

Pommes au four

(Allergène : lactose)

Jeudi 01 décembre

Radis rose



**Salade verte champignons et
carottes**

Aiguillettes de poisson meunière

(Allergènes : poisson, gluten)

Sauce tartare

(Allergènes : œuf, moutarde)

Mélange de céréales

(Allergène : gluten)

Poireaux



à la crème

(Allergène : lactose)

Laitage aux choix

(Allergène : lactose)

Muffin aux pépites de chocolat

(Allergènes : œuf, gluten)

Vendredi 02 décembre

**Salade bretonne
(pommes de terre lardons
échalotes)**

Spaghetti bolognaise végété

(Allergènes : gluten, tomate, céleri)

Laitage aux choix

(Allergène : lactose)

Fruit 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**