

Du lundi 28 avril au vendredi 2 mai 2025

Lundi 28 avril	Mardi 29 avril	Jeudi 1 ^{er} mai	Vendredi 2 mai
Céleri aux pommes granny <i>(Allergènes : céleri, œuf, moutarde)</i>	Saucisson sec		Taboulé de chou fleur <i>(Allergènes : gluten, tomate)</i>
Sauté de veau marengo <i>(Allergènes : sulfites, tomate)</i>	Torsades  <i>(Allergène : gluten)</i>		Poitrine de porc 
Petits pois et carottes  <i>(Allergène : lactose)</i>	Aux deux saumons <i>(Allergènes : lactose, poisson, tomate)</i>		Pommes grenaille <i>(Allergène : lactose)</i>
Laitage au choix <i>(Allergène : lactose)</i>	Laitage au choix <i>(Allergène : lactose)</i>	Férié	Haricots verts <i>(Allergène : lactose)</i>
Compote de banane	Fruit frais		Laitage au choix <i>(Allergène : lactose)</i>
			Kouign aman <i>(Allergènes : œuf, gluten, 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.

La Principale

C. MELEARD

L'Infirmière

A. LE JONCOURT

La Gestionnaire

L. FOUERE

