

Du lundi 29 septembre au vendredi 3 octobre 2025

Lundi 29 septembre	Mardi 30 septembre	Jeudi 02 octobre	Vendredi 03 octobre
<p>Tomates vinaigrette (Allergène : tomate)</p> <p>Pomelos</p> <p>Escalope de poulet (Allergène : lactose)</p> <p>Sauce normande (Allergène : lactose)</p> <p>Semoule (Allergène : gluten)</p> <p>Epinards  et champignons (Allergène : lactose)</p> <p>Laitage au choix (Allergène : lactose)</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Salade pâtes à la Mexicaine (Allergènes : gluten, tomate)</p> <p>Paëlla aux pois et haricots</p> <p>Laitage au choix (Allergène : lactose)</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Salade de chou lisse râpé à la ciboulette</p> <p>Marée du jour (Allergène : poisson)</p> <p>Purée de patates douces  (Allergène : lactose)</p> <p>Brocoli</p> <p>Laitage au choix (Allergène : lactose)</p> <p>Roulé aux fruits rouges et sucre glace (Allergènes : œuf, gluten)</p>	<p>Salade de blé et crevettes (Allergènes : gluten, crustacé)</p> <p>Salade de riz, ananas, jambon et poivrons (Allergène : ananas)</p> <p>Steak haché  Sauce poivre (Allergène : lactose)</p> <p>Frites</p> <p>Laitage au choix (Allergène : lactose)</p> <p>Crème caramel, vanille ou chocolat  (Allergène : lactose)</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.

La Principale

C. MELEARD

L'Infirmière

A. LE JONCOURT

La Gestionnaire

L. FOUERE

