

Du lundi 02 au vendredi 06 mars 2026

Lundi 02 mars	Mardi 03 mars	Jeudi 05 mars	Vendredi 06 mars
Mâche, pomelos, carottes, croûtons (Allergène : <i>gluten</i>) Brandade de poisson (Allergènes : <i>poisson, lactose</i>) Salade verte  Laitage au choix (Allergène : <i>lactose</i>) Compote pommes ananas  (Allergène : <i>ananas</i>)	Riz Hawaï aux crevettes (Allergènes : <i>crevette, ananas</i>) Émincé de veau au paprika (Allergène : <i>lactose</i>) Épinards  Boulgour  (Allergène : <i>gluten</i>) Laitage au choix (Allergène : <i>lactose</i>) Fruit frais 	Avocat nature Pâté de chair / Mousse de foie cornichon Rôti de porc  aux pruneaux (Allergène : <i>lactose</i>) Pommes sautées (Allergène : <i>lactose</i>) Haricots beurre  (Allergène : <i>lactose</i>) Laitage au choix (Allergène : <i>lactose</i>) Far aux pommes (Allergènes : <i>gluten, œuf, lactose</i>)	Coleslaw (Allergènes : <i>œuf, moutarde</i>) Bolognaise végé (Allergènes : <i>céleri, tomate</i>) Spaghettis  (Allergène : <i>gluten</i>) Laitage au choix (Allergène : <i>lactose</i>) Fromage blanc fermier au sucre de canne  (Allergène : <i>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

C. HAMON

La Gestionnaire

L. FOUERE

