Produits BIO

MENU

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

Du lundi 31 mars au vendredi 4 avril 2025

Lundi 31 mars	Mardi 1er avril	Jeudi 3 avril	Vendredi 4 avril
Carottes râpées **Chou blanc au vinaigre de riz** **Butter chicken** ***(Allergène : lactose)*** **Riz** **Epinards** ***(Allergène : lactose)*** **Laitage au choix** ***(Allergène : lactose)*** **Entremet vanille** ***(Allergène : lactose)***	**Salade de riz à la mexicaine** ***(Allergène : céleri)*** **Pâtes de pois chiches** **Sauce arrabiata** ***(Allergène : tomate)*** **Laitage au choix** ***(Allergène : lactose)*** **Fruit frais**	**Concombre et maïs** **Colin meunière** ***(Allergène : poisson)*** **Fondue de poireaux** ***(Allergène : lactose)*** **Patate douce braisée** ***(Allergène : lactose)*** **Laitage au choix** ***(Allergène : lactose)*** **Tartelette aux amandes** ***(Allergènes : amande, gluten, œuf)***	**Salade gevaudan** ***(Allergène : lactose)*** **Steack hâché** **Sauce poivre** ***(Allergène : lactose)*** **Frites** **Laitage au 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.

La Principale	L'Infirmière	La Gestionnaire
C. MELEARD	A. LE JONCOURT	L. FOUERE