

Du lundi 3 mars au vendredi 7 mars 2025

Lundi 3 mars	Mardi 4 mars	Jeudi 6 mars	Vendredi 7 mars
Endives, noix et pommes <i>(Allergène : noix)</i>	Rillettes de thon <i>(Allergènes : poisson, lactose)</i>	Duo carottes et chou blanc <i>(Allergène : lactose)</i>	Betteraves mimosa <i>(Allergène : œuf)</i>
Filet de poulet coco curry <i>(Allergène : lactose)</i>	Pousses d'épinards, pignons de pin et jambon cru	Jambalaya végétarien <i>(Allergènes : tomate, céleri)</i>	Spaghettis  à la carbonara <i>(Allergènes : gluten, lactose)</i>
Semoule  <i>(Allergène : gluten)</i>	Poisson meunière <i>(Allergènes : poisson, gluten)</i>	Riz 	Laitage au choix <i>(Allergène : lactose)</i>
Laitage au choix <i>(Allergène : lactose)</i>	Épinards et butternut  <i>(Allergène : lactose)</i>	Laitage au choix <i>(Allergène : lactose)</i>	Fruit frais
Mélange de céréales  <i>(Allergène : gluten)</i>	Laitage au choix <i>(Allergène : lactose)</i>	Gâteau aux pommes grand-mère <i>(Allergènes : gluten, œuf, lactose)</i>	
Éclair au chocolat Éclair à la vanille <i>(Allergènes : gluten, œuf, lactose, soja)</i>	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
C. MELEARD

L'Infirmière
A. LEJONCOURT

La Gestionnaire
L. FOUERE