

MENU

Du lundi 8 au vendredi 12 septembre 2025



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

Lundi 8 septembre	Mardi 9 septembre	Jeudi 11 septembre	Vendredi 12 septembre
<p>Pastèque Tomates ciboulette <i>(Allergène : tomate)</i></p> <p>Sauté de veau <i>(Allergènes : lactose, sulfites)</i></p> <p>Courgettes rôties <i>(Allergène : lactose)</i></p> <p>Farfalles  <i>(Allergène : gluten)</i></p> <p>Laitage au choix <i>(Allergène : lactose)</i></p> <p>Prunes rôties au miel et amandes <i>(Allergène : amande)</i></p>	<p>Salade jambon, mimolette et croûtons <i>(Allergènes : gluten, lactose)</i></p> <p>Andouille Bretonne</p> <p>Brandade de poisson <i>(Allergènes : lactose, poisson)</i></p> <p>Salade verte</p> <p>Laitage au choix <i>(Allergène : lactose)</i></p> <p>Fruits frais</p>	<p>Salade avocat, maïs, tomate et radis <i>(Allergène : tomate)</i></p> <p>Sauté de porc Tex- Mex  <i>(Allergène : tomate)</i></p> <p>Riz </p> <p>Haricots rouges <i>(Allergène : tomate)</i></p> <p>Laitage au choix <i>(Allergène : lactose)</i></p> <p>Flan crémeux à la mexicaine <i>(Allergènes : lactose, œuf)</i></p>	<p>Concombre façon Tatziki <i>(Allergène : lactose)</i></p> <p>Lasagnes végétariennes <i>(Allergènes : lactose, tomate, gluten)</i></p> <p>Salade verte</p> <p>Laitage au choix <i>(Allergène : lactose)</i></p> <p>Fruit frais</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

