



Produits BIO

MENU

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

Du lundi 21 au vendredi 25 février 2022

<p>Lundi 21/02</p> <p>Carottes râpées <i>(Allergène : moutarde)</i></p> <p>Cœur de merlu sauce rougail <i>(Allergène : tomate)</i></p> <p>Semoule et brocolis vapeur <i>(Allergène : gluten)</i></p> <p>Laitage aux choix</p> <p>Beignet au chocolat <i>(Allergènes : lactose, gluten, œuf, fruits à coque)</i></p>	<p>Mardi 22/02</p> <p>Pommes de terre au thon et olives <i>(Allergènes : moutarde, sulfites)</i></p> <p>Escalope de dinde Sauce barbecue <i>(Allergène : tomate)</i></p> <p>Haricots beurre et riz pilaf</p> <p>Laitage aux choix</p> <p>Fruits frais</p>	<p>Judi 24/02</p> <p>Salade de riz poivrons et céleri branche</p> <p>Vinaigrette huile d'olive et agrumes <i>(Allergènes : moutarde, céleri)</i></p> <p>Crêpinette de porc à la provençale <i>(Allergène : tomate)</i></p> <p>Frites</p> <p>Laitage aux choix</p> <p>Muffin aux myrtilles <i>(Allergène : gluten, œuf, lactose)</i></p>	<p>Vendredi 25/02</p> <p>Frisée aux croûtons dés d'emmental et julienne de betterave <i>(Allergènes : gluten, moutarde, lactose)</i></p> <p>Spaghettis crémeux aux champignons <i>(Allergènes : gluten, lactose)</i></p> <p>Laitage aux choix</p> <p>Fruits 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.

Attention toutes nos vinaigrettes contiennent de la moutarde

La Principale
E. BOUYAUX



L'Infirmière
C. Sverzut



La Gestionnaire
L. FOUERE