



Produits BIO

# MENU



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

## Du 03 Janvier au 07 Janvier 2022

### Lundi 03/01

Radis

Aiguillettes de poulet au curry 

*(Allergène lactose)*

Riz créole aux petits légumes

Salade - Laitages aux choix

Tarte aux pommes

*(Allergènes gluten, lactose, œuf)*

### Mardi 04/01

Carottes râpées 

*(Allergène moutarde)*

Cœur de merlu sauce tomates

*(Allergènes tomates)*

Pennes Rigate 

Epinards à la crème

*(Allergènes lactose, gluten)*

Salade - Laitages aux choix

Fruits frais

### Jeudi 06/01

Salade campagnarde

(œuf dur, croustons, fromages)

*(Allergènes œuf, gluten, lactose, moutarde)*

Pizza végétarienne

*(Allergènes gluten, tomates)*

Salade - Laitages aux choix

Muffin au chocolat

*(Allergènes gluten, œufs, lactose)*

### Vendredi 07/01

Salade Mexicaine au thon

(haricots rouges, maïs, thon)

*(Allergènes sulfites, moutarde)*

Saucisse fumée sauce moutarde

*(Allergènes moutarde, lactose)*

Chou vert et pommes de terre

*(Allergènes, lactose)*

Salade - Laitages aux choix

Compote et fromage blanc

*(Allergènes lactose)*

Ou Pomelos au sucre



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 problème d'approvisionnement.

**Attention toutes nos vinaigrettes contiennent de la moutarde**

La Principale  
E. BOUYAUX

L'Infirmière  
C. SVERZUT

La Gestionnaire  
L. FOUERE