



Produits BIO

# MENU



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

*Du 10 Janvier au 14 Janvier 2022*

## Lundi 10/01

Salade d'endives pommes et gouda   
*(Allergènes moutarde, lactose)*

Sauté de veau miel citron  
*(Allergène lactose)*

Boulgour et courgettes   
*(Allergènes lactose, gluten)*

Laitages aux choix

Fruits frais 

## Mardi 11/01

Pommes de terres, lardons, bleu  
*(Allergènes moutarde, lactose)*

Brandade de poisson  
*(Allergènes lactose, poisson)*

Salade verte

Laitages au choix 

Compotes variées

## Jeudi 13/01

Avocat   
*(Allergènes moutarde, tomates)*

Sauté de porc à l'ananas   
*(Allergène lactose)*

Riz  et haricots rouges  
*(Allergène traces de gluten)*

Laitages aux choix

Crumble de pommes   
*(Allergènes gluten, lactose)*

## Vendredi 14/01

Poireaux vinaigrette   
*(Allergène moutarde)*

Bolognaise végétarienne  
(Spaghettis  )

*(Allergènes tomates, soja, gluten)*

Laitages aux choix

Crème dessert vanille ou chocolat  
*(Allergène lactose)* 



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