



Produits BIO

MENU



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

Du 20 Septembre au 24 Septembre 2021

<p>Lundi 20/09</p> <p>Macédoine de légumes Couscous aux falafels (Gluten) Laitage au choix Fruits frais</p>	<p>Mardi 21/09</p> <p>Salade tunisienne Poisson tikka masala (Lactose) Haricots verts  (Lactose) Laitage au choix Semoule au lait </p>
<p>Jeudi 23/09</p> <p>Antipasti italienne Parmentier de confit de canard (Lactose) Salade Laitage au choix Fruits frais</p>	<p>Vendredi 24/09</p> <p>Charcuterie Steack de bœuf sauce méchouia Pommes de terre rissolées Laitage au choix Crème dessert au choix </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 problème d'approvisionnement.

Attention toutes nos vinaigrettes contiennent de la moutarde

La Principale
E. BOUYAUX

L'Infirmière
C. SVERZUT

La Gestionnaire
L. FOUERE