



Produits BIO

# MENU



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

## Du 27 Septembre au 01 Octobre 2021

### Lundi 27/09

Salade de pousses  
D'épinards et pommes  
Rôti de dindonneau sauce moutarde  
Purée de pommes de terre et carottes  
*(Lactose)*  
Laitage au choix  
Fruits frais

### Mardi 28/09

Salade fromagère aux herbes  
Dahl de lentilles corail et aubergines  
Riz  
Laitage au choix  
Beignet au choix

### Jeudi 30/09

#### Menu Breton

Rillettes de sardines  
Galette saucisse ou poisson  
Fondu de poireaux  
Salade  
Laitage au choix  
Crème caramel au beurre salé

### Vendredi 01/10

Radis  
Poisson pané  
*(Gluten)*  
Nouilles sautées aux légumes  
Laitage au choix  
Fruit frais



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