



Produits BIO

# MENU



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

## Du 11 Octobre au 15 Octobre 2021

### Lundi 11/10

Salade d'automne à la châtaigne  
Fritata aux poivrons et paprika  
(Œuf)  
Ecrasé de pommes de terre à la crème  
(Lactose)  
Laitage au choix  
Fruit frais

### Mardi 12/10

Salade grecque  
(Gluten)  
Butter chicken  
(Lactose)  
Poêlée indienne  
Laitage au choix  
Glace

### Jeudi 14/10

#### MENU ASIATIQUE

Salade vietnamienne  
Emincé de bœuf à l'asiatique  
(Soja)  
Wok de légumes  
Riz  
Laitage au choix  
Flan à la fleur de rose  
(Lactose)

### Vendredi 15/10

Salade Alaska  
Côte de porc sauce charcutière  
(Sulfites)  
Flageolets  
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