



Produits BIO

MENU



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

Du 29 Novembre au 03 Décembre 2021

<p>Lundi 29/11</p> <p>Potage <i>(Lactose)</i></p> <p>Curry de lentilles  <i>(Gluten)</i></p> <p>Boulgour  <i>(Gluten)</i></p> <p>Laitage au choix</p> <p>Crème dessert  <i>(Lactose)</i></p>	<p>Mardi 30/11</p> <p>Rillettes de sardines et son toast <i>(Gluten)</i></p> <p>Paëlla au poisson</p> <p>Laitage au choix</p> <p>Fruits </p>
<p>Jeudi 02/12</p> <p>Bruschetta <i>(Gluten)</i></p> <p>Tartiflette <i>(Lactose)</i></p> <p>Laitage au choix</p> <p>Compote (HQE)</p>	<p>Vendredi 03/12</p> <p>Toast papillon <i>(Gluten, tomates)</i></p> <p>Rôti de dindonneau sauce champignon <i>(Gluten, lactose)</i></p> <p>Poêlée Lyonnaise  <i>(Lactose)</i></p> <p>Laitage au choix</p> <p>Fruits </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