

Liste des allergènes alimentaires à déclarer obligatoirement dans nos menus, voici un code de 1 à 14 à votre intention :

1 Gluten / 2 Crustacés / 3 Œufs / 4 Poissons / 5 Arachides / 6 Soja / 7 Lait / 8 Fruits à coques / 9 Cèleri / 10 Moutarde / 11 Graines de sésames / 12 Sulfités / 13 Lupin / 14 Mollusques

Menus du 19 Février au 29 Mars 2024

Lundi 19/02/24

Pâté de foie 10/12
Filet de dorade beurre blanc At 2/4/7
Riz 7
Fromage 7
Fruit

Mardi 20/02/24

Chou blanc au cantal 7/10
Sauté de dinde au curry VF 7
Petits pois 1/3/6/9/10
Mousse à la framboise 7

Jeudi 22/02/24

Terrine de poisson citron maison 3/4/7
Saucisse de francfort VF
Lentilles 7
Fromage blanc 7
Confiture

Vendredi 23/02/24

Salade verte 10
Aligot 7
Salade de fruits

Lundi 11/03/24

Carottes râpées aux œufs durs 3 / 10
Gratin de pâtes à l'emmental 1 / 3 / 7
Compote

Mardi 12/03/24

Radis beurre 7
Boulette de bœuf sauce kebab VF 7
Carottes 7
Yaourt vanille 7

Jeudi 14/03/24

Rillettes de porc 10/12
Saumonette aurore At 7
Riz 7
Fromage 7
Fruit

Vendredi 15/03/24

Salade d'endives 10
Blanquette de poulet VF 3/7
Haricots verts 3/4/7/9/10
Fromage 7
Gâteau aux noisettes 1/3/8

Lundi 18/03/24

Chou rouge vinaigrette 10
Chipolata VF
Ecrasée de potiron 7
Liégeois au café 7

Mardi 19/03/24

Betteraves râpées vinaigrette 10
Bœuf mironton 1/12
Purée 7
Tiramisu 3/7

Jeudi 21/03/24

Salade verte aux noix 10
Rizotto parmesan champignons 7
Yaourt aux fruits 7

Vendredi 22/03/24

Pommes de terre aux lardons 10
Loup sauce crustacé At 1/ 2/3/4/7/9/14
Epinards 7
Fromage 7
Fruit

Lundi 25/03/24

Velouté de légumes à la vache qui rit 7
Sauté de porc VF 1/3/6/7/9/10
Blé 1/7
Fruit

Mardi 26/03/24

Salade d'endives au thon 10/4
Emincé de poulet aux oignons VF
Salsifis 12
Gâteau marbré 1/3/7

Jeudi 28/03/24

Bouillon au vermicelle 1/7
Filet de colin sauce dieppoise At 1/7
Epinards 7
Fromage 7
Fruit

Vendredi 29/03/24

Salade verte 10
Pizza mozzarella et cantal 1/3/7
Ile flottante 3/7

Le service de la cuisine met à l'honneur les produits frais, locaux et issus de mode de production durable et de qualité. Les menus proposés peuvent être modifié suivant les approvisionnements du marché.

Produits BIO, Menus végétariens, Viande Française VF, Sans Porc SP, Fait maison, Atlantique AT, Pain BIO et local

Les menus sont établis en collaboration d'une diététicienne et sont conformes aux recommandations en vigueur, en matière d'équilibre nutritionnel.