SAINT VALLIER DE THIEY - ECOCERT NIVEAU 3

Déjeuner

	lun. 02/11	mar. 03/11	jeu. 05/11	ven. 06/11
Entrée	Potage de légumes de saison bio	Carottes râpées aux pommes bio	Salade verte bio	Bruschetta à l'emmental bio
Plat	Rôti de porc LR Poëlée de légumes de saison et pommes de terre	Dahl de lentilles bio Riz bio	Lasagnes de légumes sauce lentilles corail bio	Oeuf dur bio Sauce béchamel bio Epinards bio
Fromage	Tomme noire			Brie à la coupe
Dessert	Fruit de saison bio	Yaourt nature bio	Cookies au chocolat	Compote de fruits bio

BIO LABEL ROUGE BIO & LOCAL

Produit local issu des départements : 04, 05, 06, 13, 83, 84, 73, 07, 26, 30, 38, 2A, 2B. Italie (Piemont, Ligurie), selon la définition du référentiel Ecocert "En Cuisine"
Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: *Plat fait maison* : *Viandes de France* : *Fruits et légumes de saison* : *Origine France* : *Au moins 1 produit bio*

SAINT VALLIER DE THIEY - ECOCERT NIVEAU 3

Déjeuner

	lun. 09/11	mar. 10/11	jeu. 12/11	ven. 13/11
Entrée	Salade de betterave bio	Houmous bio	Salade de coleslaw bio	Salade verte bio Maïs bio
Plat	Boulettes de bœuf bio Fusilli bio	Omelette bio nature Pommes de terre sautées bio Carottes bio	Sauté de dinde Sauce au paprika Haricots blancs bio cuisinés	Couscous de poisson
Fromage	Camembert bio	Tomme noire à la coupe	Cantal	Bûche du pilat à la coupe
Dessert	Fruit de saison bio	Fruit de saison bio	Compote de fruits bio	Tarte aux pommes bio

BIO LABEL ROUGE BIO & LOCAL

Produit local issu des départements : 04, 05, 06, 13, 83, 84, 73, 07, 26, 30, 38, 2A, 2B. Italie (Piemont, Ligurie), selon la définition du référentiel Ecocert "En Cuisine"
Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: *Viandes de France* : *Origine France* : *Fruits et légumes de saison* : *Plat fait maison* : *Aide UE à destination des écoles* : *Pêche Durable* : *Au moins 1 produit bio*

SAINT VALLIER DE THIEY - ECOCERT NIVEAU 3

Déjeuner

	lun. 16/11	mar. 17/11	jeu. 19/11	ven. 20/11
Entrée	Salade de haricots verts bio	Salade de lentilles bio	Salade d'endives bio Sauce au miel	Carottes râpées bio Maïs bio
Plat	Pennes à la crème de courge bio et parmesan	Poulet rôti bio Aux légumes de saison bio	Brandade de colin	Sauté de porc LR Riz Petits pois bio
Fromage				Bûchette de chèvre
Dessert	Fromage blanc bio	Tarte à la confiture	Yaourt aux céréales	Fruit de saison bio

BIO LABEL ROUGE BIO & LOCAL

Produit local issu des départements : 04, 05, 06, 13, 83, 84, 73, 07, 26, 30, 38, 2A, 2B. Italie (Piemont, Ligurie), selon la définition du référentiel Ecocert "En Cuisine"
Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: Fruits et légumes de saison : Plat fait maison : Origine France : Produit issu de l'agriculture biologique : Aide UE à destination des écoles : Pêche Durable : Au moins 1 produit local : Viandes de France : Indication Géographique Protégée

SAINT VALLIER DE THIEY - ECOCERT NIVEAU 3

Déjeuner

	lun. 23/11	mar. 24/11	jeu. 26/11	ven. 27/11
Entrée	Potage de légumes bio	Foccacia à l'origan	Feuilleté au fromage	Salade de chou blanc bio Pomme bio
Plat	Spaghettis bio à la bolognaise bio	Blanquette de colin Carottes sautées bio	Oeuf dur bio Sauce mornay bio	Dahl de lentilles bio Riz bio
Fromage	Tomme noire		Boulgour pilaf bio	Camembert à la coupe
Dessert	Fruit de saison bio	Ile flottante	Fruit de saison bio	Gâteau au yaourt bio

BIO **BIO & LOCAL**

Produit local issu des départements : 04, 05, 06, 13, 83, 84, 73, 07, 26, 30, 38, 2A, 2B. Italie (Piemont, Ligurie), selon la définition du référentiel Ecocert "En Cuisine"
Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: Produit Local : Fruits et légumes de saison : Plat fait maison : Aide UE à destination des écoles : Pêche Durable : Confectionné par nos chefs : Origine France : Produit issu de l'agriculture biologique