

Déjeuner

lun. 30/01

mar. 31/01

mer. 01/02  
**MENU DU CHEF**

jeu. 02/02

ven. 03/02

Entrée

Salade verte bio



Cake aux légumes bio



Potage de légumes bio



Carottes râpées bio



Plat

Lasagnes bolognaise bio



Gratin de colin à la courge



Oeuf brouillé bio



Ebly bio

Couscous de légumes bio



Semoule aux pois chiches bio



Fromage

Camembert



Cantal AOP



Bûchette de chèvre à la coupe



Dessert

Fruit de saison bio



Fromage blanc bio



Fruit de saison bio



Cookies aux pépites de chocolat



**BIO**

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"

Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) 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.

La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.

Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: Fruits et légumes de saison : Aide UE à destination des écoles : Plat fait maison : Viandes de France : Origine France : Pêche

Durable : Appellation d'Origine Protégée : Produit Local