

Déjeuner

lun. 06/02

mar. 07/02

mer. 08/02  
MENU DU CHEF

jeu. 09/02

ven. 10/02

Entrée

Céleri rave rémoulade bio

Salade d'endives bio  
  
Sauce au miel

Carottes râpées bio  
  
Chou fleur bio

Potage de légumes bio

Plat

Sauté de dinde  
  
Sauce marengo  
  
Purée de légumes bio

Ragout de haricots blanc et légumes bio  
  
Pommes vapeur bio

Potée de légumes bio  
  
Pommes vapeur bio

Oeuf brouillé bio  
  
Épinards branche bio à la crème

Fromage

Saint Paulin à la coupe

Bûche du pilat à la coupe

Dessert

Compote de pomme bio

Yaourt nature bio

Fromage blanc bio

Fruit de saison bio

BIO LABEL ROUGE

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 : Plat fait maison : Viandes de France : Origine France : Aide UE à destination des écoles