

Déjeuner

lun. 13/02

mar. 14/02

mer. 15/02
MENU DU CHEF

jeu. 16/02

ven. 17/02

Entrée

Salade verte bio



Pissaladière maison



Potage de légumes bio



Oeuf dur bio



Plat

Tortilla de pommes de terre Bio



Rôti de boeuf LR



Panaché de haricots bio



Jambon blanc LR



Purée de panais bio



Aioli de colin



Sauce aioli



Légumes Aioli bio



Fromage

Saint Nectaire à la coupe



Bûche du pilat à la coupe



Cantal AOP



Tome blanche



Dessert

Moelleux aux pommes



Fruit de saison bio



Compote de fruits 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 : Aide UE à destination des écoles : Plat fait maison : Appellation d'Origine Protégée : Origine France : Viandes de France : Pêche Durable