

Déjeuner

lun. 20/02

mar. 21/02

mer. 22/02
MENU DU CHEF

jeu. 23/02

ven. 24/02

Entrée

Chou blanc vinaigrette Bio



Salade de chou rouge bio



Macédoine de légumes bio

Potage crécy bio



Salade verte bio



Plat

Gratin de coquillettes et légumes bio



Rôti de porc LR



Bohémienne de légumes d'hiver bio



Blanquette de colin



Riz bio

Sauté de volaille LR



Sauce au curry



Gratin dauphinois bio



Fromage

Tome noire



Brie à la coupe



Dessert

Fromage blanc bio



Tarte à la confitures



Flan vanille



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"

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 : Origine France : Aide UE à destination des écoles : Viandes de France : Pêche

Durable