

Déjeuner

lun. 23/01

mar. 24/01

mer. 25/01
MENU DU CHEF

jeu. 26/01

ven. 27/01

Entrée

Chou fleurs façon taboulé bio



Salade coleslaw bio



Chou rouge et maïs bio



Potage de légumes bio



Plat

Poulet rôti aux herbes LR



Pommes rissolées bio



Riz cantonnais s/jambon bio



Brandade de colin



Chipolata LR



Lentilles bio cuisinées



Fromage

Tome noire



Tomme catalane à la coupe



Dessert

Gâteau marbré maison bio



Fromage blanc bio



Yaourt nature bio



Fruit de saison bio



BIO LABEL ROUGE

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 : Aide UE à destination des écoles : Viandes de France : Origin France : Fairtrade Max Havelaar : Produit issu de l'agriculture biologique : Pêche Durable : Appellation d'Origine Protégée