































Déjeuner

	lun. 02/10	mar. 03/10	jeu. 05/10	ven. 06/10
Entrée	Melon bio   	Pizza au fromage 	Salade du chef  	Carottes râpées bio   
Plat	Farce bolognaise bio   Macaroni bio	Filet de colin  Sauce safranée  Courgettes bio du pays  	Brouillade au coulis de tomate Bio  Pommes de terre sautées bio aux herbes de provence  	Dahl de lentilles bio  Riz basmati bio 
Fromage	Tome noire 		Bûchette de chèvre à la coupe 	Camembert 
Dessert	Fruit de saison bio  	Fromage blanc bio  	Fruit de saison bio  	Moelleux à la crème de marron 

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.

Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.

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

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