

Déjeuner

lun. 04/03

mar. 05/03

jeu. 07/03

ven. 08/03

Entrée

Salade d'endives bio



Sauce miel

Salade verte bio



Potage de légumes bio



Pissaladière



Plat

Chipolata LR



Chou vert et carottes vapeur bio



Pommes vapeur bio



Gratin à la courge et pommes de terres bio



Spaghetti épinards à la ricotta bio



Quenelle nature bio

Sauce béchamel



Carottes sautées bio



Fromage

Brie de Meaux à la coupe



Cantal AOP



Dessert

Compote de fruits bio



Yaourt nature bio



cake de carottes et noix



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.

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

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 : Origine France : Appellation d'Origine Protégée

Appellation d'Origine Protégée