



Déjeuner

lun. 05/06

mar. 06/06
MENU GRECQUE

jeu. 08/06

ven. 09/06

Entrée

Tartine au guacamole de petit pois bio

Concombre à la grecque bio

Salade de tomate bio

Oeuf dur bio

Plat

Quenelle nature bio
Sauce Champignons
Riz bio
Carottes sautées bio

Moussaka bio
Pepinettes bio

Poulet rôti aux herbes LR
Macaroni bio

Aioli de colin
Sauce aioli bio
Légumes Aioli bio

Fromage

Tome noire

Tome blanche

Camembert

Dessert

Fruit de saison bio

Gâteau de sucre grec

Compote de pomme banane bio

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.

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

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

: Plat fait maison : Produit issu de l'agriculture biologique : Indication Géographique Protégée : Fruits et légumes de saison : Origine France : Aide UE à destination des écoles : Viandes de France : Pêche Durable

