

Déjeuner

lun. 09/10

mar. 10/10

jeu. 12/10

ven. 13/10

Entrée

Soupe au légumes oubliés bio



Carottes et radis noirs à l'orange et miel bio



Salade de coleslaw au panais bio



Potage de potiron bio



Plat

Saute de dinde à la vanille



Riz et rutabaga bio



Gratin de légumes ancien au chèvre bio



Ragout de légumes ancien bio



Semoule bio

Brouillade d'oeufs bio



Wok de légumes au miel



Bûche du pilat à la coupe



Fromage

Brie de Meaux à la coupe



Dessert

Poire au épices



Fromage blanc bio



Cake choco et potiron



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 : Appellation d'Origine Protégée : Origine France : Aide UE à destination des écoles