

Déjeuner

lun. 11/03

mar. 12/03

jeu. 14/03

ven. 15/03

Entrée

Potage de légumes bio



Salade coleslaw bio



Salade verte bio



Houmous de petits pois au pistou bio

Plat

Boulettes de bœuf bio



Sauce au paprika



Haricots verts bio persillés



Oeuf dur bio



Sauce tomate bio



Semoule bio

Rôti de porc LR



Papillons bio

Filet de colin



Riz safrané bio

Fromage

Tomme noire à la coupe

Camembert



Cantal AOP



Saint Paulin à la coupe



Dessert

Fruit de saison bio



Moelleux à la crème de marron



Poire cuite à la cannelle



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.  
 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 
 : Pêche Durable