

Déjeuner

lun. 11/09

mar. 12/09

jeu. 14/09

ven. 15/09

Entrée

Carottes râpées bio



Pommes fruits bio



Concombre vinaigrette bio



Salade de crudités bio



Taboulé bio



Plat

Sauté de porc LR Vallée d'Auge



Purée de légumes bio



Carry de carottes au deux lentilles bio



Riz bio



Lasagnes du soleil au pistou bio



Oeuf dur bio



Sauce béchamel bio



Épinards branche bio à la crème



Fromage

Brie de Meaux à la coupe



Saint Nectaire à la coupe



Dessert

Compote de fruits bio



Yaourt nature bio



Flan vanille 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.

: Fruits et légumes de saison : Plat fait maison : Aide UE à destination des écoles : Viandes de France : Origine France : Appellation d'Origine Protégée : Indication Géographique Protégée