

Déjeuner

lun. 12/02

mar. 13/02

jeu. 15/02
REPAS JAPONAIS

ven. 16/02

Entrée

Cake salé bio



Salade verte bio



Soupe miso



Oeuf dur bio



Plat

Rôti de boeuf LR



Haricots verts bio persillés



Chili con carne bio



Riz camarguais bio



Sauté de porc au caramel bio



Nouilles chinoises aux petits légumes



Aioli de colin



Légumes Aïoli bio



Sauce aioli bio



Fromage

Brie de Meaux à la coupe



Tomme catalane à la coupe



Tome blanche



Dessert

Fruit de saison bio



Compote de fruits bio



Cookies au sésame



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 : Viandes de France : Origine France : Appellation d'Origine Protégée : Aide UE à destination des écoles : Fruits et légumes de saison : Indication Géographique Protégée : Pêche Durable : Produit Local