



Déjeuner

lun. 12/06

mar. 13/06

jeu. 15/06

ven. 16/06

Entrée

Pastèque bio



Cake au olive et feta



Salade verte bio



Salade de tomate bio
Concombre vinaigrette bio



Plat

Spaghetti tomates ricotta bio

Sauté de dinde



Courgettes sautées bio



Brandade de colin



Rôti de porc LR



Sauce au basilic



Fusilli de couleurs bio

Fromage

Saint Paulin à la coupe



Tome blanche



Dessert

Yaourt nature bio



Cookies au chocolat



Fromage blanc aux pépites de
chocolat bio

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 : Origine France : Aide UE à destination des écoles : Plat fait maison : Viandes de France :

Produit issu de l'agriculture biologique : Pêche Durable

