

Déjeuner

	lun. 13/11	mar. 14/11	jeu. 16/11	ven. 17/11
<b>Entrée</b>	Salade verte bio Croutons	Pizza au fromage	Salade coleslaw bio	Oeuf mimosa bio
<b>Plat</b>	Brouillade d'oeufs bio Riz camarguais bio	Boulettes de bœuf bio Carottes sautées bio Haricots verts bio persillés	Sauté de dinde Sauce curry Coquillettes bio	Couscous de poisson Légumes couscous bio
<b>Fromage</b>	Cantal AOP		Tome noire	Tomme catalane à la coupe
<b>Dessert</b>	Moelleux au citron	Fromage blanc bio	Compote de fruits 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.

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