SAINT VALLIER DE THIEY - ECOCERT NIVEAU 3

Déjeuner

	lun. 15/04	mar. 16/04	jeu. 18/04	ven. 19/04
Entrée	Salade verte bio	Pizza maison à l'emmental	Carottes râpées bio	Salade du chef
Plat	Lasagnes aux légumes bio	Jambon blanc LR Salade verte bio	Brandade de colin	Poulet rôti aux herbes Pommes rissolées bio
Fromage		Emmental à la coupe		Brie de Meaux à la coupe
Dessert	Fromage blanc bio Confiture	Tarte au fruits	Flan au chocolat	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 : Plat fait maison : Origine France : Aide UE à destination des écoles : Viandes de France : Produit issu de l'agriculture biologique : Pêche Durable : Viande bovine Française : Appellation d'Origine Protégée