



Déjeuner

lun. 17/04

mar. 18/04

jeu. 20/04

ven. 21/04

Entrée

Salade de maïs et carotte bio



Cake aux légumes bio



Salade de haricots verts bio



Salade de concombre bio



Plat

Chili végétal bio



Riz bio

Poulet rôti aux herbes LR



Gratin aux deux choux et pommes de terre bio

Blanquette de colin



Purée de pommes de terre bio



Rôti de porc LR



Boullgour pilaf bio



Fromage

Tomme catalane à la coupe



Camembert



Dessert

Fromage blanc bio



Confiture

Moelleux à la poire

Flan au caramel



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.

La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.

Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

🏠 : Plat fait maison 🇫🇷 : Origine France 🌿 : Produit issu de l'agriculture biologique 🇪🇺 : Aide UE à destination des écoles 🇫🇷 : Fruits et légumes de saison 🇫🇷 : Viandes de France 🍷 : Appellation d'Origine Protégée 🐟 : Pêche Durable

