

Déjeuner

lun. 18/09

mar. 19/09

jeu. 21/09  
MENU DU TERROIR  
(PRODUIT LOCAUX)

ven. 22/09

Entrée

Concombre bulgare bio



Salade piémontaise bio



Crudités bio



Oeuf dur bio



Plat

Tortilla de pommes de terre et oignons Bio



Coulis de tomates au basilic bio

Rôti de boeuf LR



Ratatouille bio



Chipolatas grillées



Poêlée de légumes bio



Aioli de colin



Légumes Aioli bio



Sauce aioli bio



Fromage

Camembert



Tomme catalane à la coupe



Tomme de l'escaillon

Tome blanche



Dessert

Fruit de saison bio



Fruit de saison bio



Cake à la carottes 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.

: Fruits et légumes de saison 
 : Plat fait maison 
 : Origine France 
 : Aide UE à destination des écoles 
 : Viandes de France 
 : Label Rouge 
 : Pêche Durable