

Déjeuner

lun. 19/02

mar. 20/02

jeu. 22/02

ven. 23/02

Entrée

Macédoine de légumes bio

Pizza au fromage



Potage de légumes bio



Salade verte bio



Plat

Gratin de coquillettes et légumes bio



Jambon blanc LR



Poêlée de légumes bio



Blanquette de colin



Riz camarguais bio



Poulet rôti aux herbes LR



Gratin dauphinois bio



Fromage

Fromage blanc bio



Tome noire



Brie de Meaux à la coupe



Dessert

Corn flakes

Marbré au chocolat



Mousse chocolat 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 : Pêche Durable : Indication Géographique Protégée : Au moins 1 produit bio : Appellation d'Origine Protégée