



Déjeuner

lun. 19/06

mar. 20/06
MENU PROVENÇALE

jeu. 22/06

ven. 23/06

Entrée

Melon bio

Pissaladière maison

Salade verte bio

Croutons

Salade de tomate bio

Plat

Coquillettes semi-complètes bio
Bolognaise de bœuf bio

Filet de colin

Sauce vierge

Ratatouille bio

Tortilla de pommes de terre et oignons Bio

Lasagnes épinards féta bio

Sauce lentilles corail bio

Fromage

Bûchette de chèvre à la coupe

Yaourt nature bio

Brie à la coupe

Tome noire

Dessert

Fruit de saison bio

Sablé au citron

Salade de fruits de saison bio

Fruit de saison bio

BIO

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 : Aide UE à destination des écoles : Plat fait maison : Viandes de France : Origine France : Pêche Durable

