



Déjeuner

lun. 20/03

mar. 21/03

jeu. 23/03

ven. 24/03

Entrée

Céleri rave bio

 Sauce au paprika


Potage poireaux pommes de terre bio


Salade verte bio

 Croutons


Chou fleur bio

 Maïs bio


Plat

Dahl de lentilles bio

 Riz camarguais bio


Sauté de dinde

 Sauce aux olives

 Petits pois carottes bio


Brandade de colin


Poulet rôti aux herbes LR

 Macaroni bio


Fromage

Tomme catalane à la coupe


Bûche du pilat à la coupe


Dessert

Fromage blanc bio


Tarte au pommes bio à la cannelle


Yaourt nature bio


Salade de 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.

 : Fruits et légumes de saison  : Plat fait maison  : Origine France  : Indication Géographique Protégée  : Aide UE à destination des écoles  : Viandes de France  : Appellation d'Origine Protégée  : Pêche Durable

