

Déjeuner

lun. 20/11

mar. 21/11

jeu. 23/11

ven. 24/11

Entrée

Salade verte bio



Cake de légumes



Salade verte bio



Croutons



Potage de légumes bio



Plat

Lasagne épinard tomate et lentilles corail bio



Poulet rôti



Sauce tantori



Carotte et maïs bio



Brandade de colin



Rôti de porc LR



Fusilli de couleurs bio

Fromage

Bûchette de chèvre à la coupe



Buche pilat



Saint Nectaire à la coupe



Dessert

Fruit de saison bio



Tarte à la confiture



Flan coco



Fruit de saison bio



BIO LABEL ROUGE

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.

: Produit Local : Fruits et légumes de saison : Aide UE à destination des écoles : Plat fait maison : Origine France : Viandes de France : Produit issu de l'agriculture biologique : Pêche Durable : Appellation d'Origine Protégée