



Déjeuner

lun. 21/11

mar. 22/11

jeu. 24/11

ven. 25/11

Entrée

Chou fleur bio



Cake salé



Potage de légumes bio



Carottes râpées bio



Plat

Boulette de boeuf bio



sauce orientale



Semoule et légumes couscous bio



Brandade de légumes et colin



Omelette bio nature



Pommes sautées bio



Jam balaya



Riz camarguais bio



Haricots rouges bio



Fromage

Bûchette de chèvre à la coupe



Saint Nectaire à la coupe



Tome blanche



Dessert

Fruit de saison bio



Yaourt nature bio



Fruit de saison bio



Tarte à la confitures



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.

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 : Viandes de France : Plat fait maison : Origine France : Aide UE à destination des écoles : Pêche Durable : Appellation d'Origine Protégée : Label Rouge : Produit issu de l'agriculture biologique : Produit Local : Indication

Généralisation Protégée

