

Déjeuner

lun. 22/04

mar. 23/04

jeu. 25/04

ven. 26/04

Entrée

Salade de crudités bio



Roulé au fromage



Salade verte bio



Salade de crudités bio



Plat

Spaghettis bio  
Bolognaise de bœuf bio



Filet de colin



Haricots verts bio

Omelette bio nature



Frites fraîches Bio



Gratin de macaroni savoyard



Fromage

Tome noire



Camembert



Fromage blanc bio



Dessert

Fruit de saison bio



Fromage blanc bio



Miel

Fruit de saison bio



Pâtisserie



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

Confectionné par nos chefs : Pêche Durable