

Déjeuner

lun. 22/05

mar. 23/05

jeu. 25/05

ven. 26/05  
MENU SUR LES CÉRÉALES

Entrée

Salade verte bio



Cake à la courgette bio



Salade de tomate bio



Radis bio



Salade de quinoa bio



Plat

Lasagnes bolognaise bio



Filet de colin



Sauce citron



Carottes sautées bio



Riz camarguais bio



Omelette bio aux fines herbes



Pommes de terre sautées bio aux  
herbes de provence



Pates de couleurs bio  
Brunoise de légumes bio



Sauce curry lentilles corail bio



Fromage

Camembert



Tomme catalane à la coupe



Fromage blanc bio



Dessert

Fruit de saison bio



Crème dessert chocolat



Fruit de saison bio



Corn flakes bio

BIO 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.

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 : Indication Géographique Protégée : Appellation d'Origine Protégée