

Déjeuner

lun. 23/10

mar. 24/10

jeu. 26/10

ven. 27/10

Entrée

Melon jaune bio



Salade de pommes de terres bio



Carottes râpées au jus d'orange bio



Potage de légumes bio



Plat

Kitchari de légumes



Riz bio



Sauté de porc LR



Petit pois carottes bio



Filet de colin



Sauce tomate bio



Penne bio

Poulet rôti



Sauce forestière bio



Polenta crémeuse bio

Fromage

Tomme catalane à la coupe



Tome noire



Dessert

Crème aux œufs bio



Cookies au amandes



Fromage blanc bio



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.

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 
 : Indication Géographique Protégée 
 : Viandes de France 
 : Origine France 
 : Appellation d'Origine Protégée 
 : Pêche Durable