

Déjeuner

lun. 25/03

mar. 26/03

jeu. 28/03

ven. 29/03
MENU DE PÂQUES

Entrée

Betteraves bio
Pommes fruits bio

Cake à la carottes bio

Salade verte bio

Oeuf mimosa bio

Plat

Bolognaise de bœuf bio
Spaghettis bio

Poisson en croute de parmesan
Poêlée de légumes bio

Omelette bio nature
Pommes rissolées bio

Navarin d'agneau
Pommes de terre bio rôties aux herbes
Haricots verts bio persillés

Fromage

Tome noire

Emmental à la coupe

Bûchette de chèvre à la coupe

Dessert

Fruit de saison bio

Fromage blanc bio

Fruit de saison bio

brownie

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.

: Fruits et légumes de saison : Aide UE à destination des écoles : Produit Local : Plat fait maison : Viandes de France : Origine France : Pêche Durable