

Déjeuner

lun. 25/09

mar. 26/09

jeu. 28/09

ven. 29/09

Entrée

Salade de tomate bio



Salade de riz à la niçoise bio



Salade de concombre bio



Salade coleslaw bio



Plat

Pois chiche et carotte bio



Sauce forestière bio



Semoule bio

Rôti de porc LR



Haricots verts bio persillés



Colin en croute de parmesan



Purée bio



Poulet rôti



Sauce Basquaise



Coquillettes bio

Fromage

Brie de Meaux à la coupe



Cantal AOP



Dessert

Yaourt nature bio



Petit sablé à la confiture



Flan au chocolat



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