

Déjeuner

lun. 26/02

mar. 27/02

jeu. 29/02

ven. 01/03

Entrée

Carottes râpées bio



Roulé au fromage



Salade du chef



Salade verte bio



Plat

Spaghettis bio  
Farce bolognaise bio



Gratin de colin brocolis



Brouillade d'oeufs bio



Pommes rissolées bio



Lasagnes aux légumes bio



Fromage

Bûchette de chèvre à la coupe



Saint Paulin à la coupe



Camembert



Dessert

Fruit de saison bio



Panacotta



Fruit de saison bio



Tarte au citron



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 : Au moins 1 produit bio