

Déjeuner

lun. 27/11

mar. 28/11

jeu. 30/11

ven. 01/12

Entrée

Carottes râpées bio



Betteraves bio



Quiche au fromage



Salade verte bio



Potage de légumes bio



Plat

Hachis parmentier bio



Filet de colin



Sauce à l'indienne



Poêlée de légumes bio



Tortilla de pommes de terre et oignons Bio



Coulis de tomates



Dahl de lentilles bio



Riz basmati bio



Fromage

Brie de Meaux à la coupe



Bûchette de chèvre à la coupe



Tome noire



Dessert

Fruit de saison bio



Panacotta



Fruit de saison bio



Cookies au pommes bio



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 
 : Appellation d'Origine Protégée 
 : Origine France 
 : Pêche Durable 
 : Produit Local