

Déjeuner

lun. 30/10

mar. 31/10

jeu. 02/11

ven. 03/11

Entrée

Salade du chef



Falafel à l'indienne



Pissaladière



Potage de lentilles bio



Plat

Lasagnes bolognaise bio



Blanquette de colin



Légumes sautés bio



Omelette bio nature



Pommes sautées bio



Curry de pois chiche au lait de coco patates douces et légumes



Fromage

Tome blanche



Camembert



Saint Paulin à la coupe



Dessert

Fruit de saison bio



Crème caramel bio



Fruit de saison bio



Tarte au chocolat



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 : Viandes de France : Origine France : Aide UE à destination des écoles : Pêche Durable