

Déjeuner

lun. 07/11

mar. 08/11

jeu. 10/11
MENU NIÇOIS

ven. 11/11

Entrée

Betteraves bio



Salade coleslaw bio



Pissaladière maison



Plat

Quenelles natures bio
Sauce béchamel bio



Riz camarguais bio



Poulet rôti aux herbes LR



Penne semi complètes bio

Daube de boeuf à la niçoise LR



Polenta gratinée



Parmesan

Fromage

Brie à la coupe



Saint Paulin à la coupe



Dessert

Fruit de saison bio



Fruit de saison bio



Gâteau aux pommes de notre grand Mère



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.

La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.

Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

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