



Déjeuner

lun. 16/01

mar. 17/01

mer. 18/01
MENU DU CHEF

jeu. 19/01
MENU MAGREB

ven. 20/01

Entrée

Salade verte bio



Potage parmentier bio



Carottes râpées bio



Cumin

Oeuf dur bio



Plat

Tartiflette au brie bio



Sauté de boeuf à la provençale



Carottes sautées bio



Pommes vapeur bio



Tajine de poulet



Légumes tajine bio



Semoule aux pois chiches



Filet de colin



Sauce curry



Pommes vapeur bio



Brocolis sautés bio



Fromage

Buche pilat



Bûchette de chèvre à la coupe



Tomme blanche à la coupe



Dessert

Moelleux à la confiture



Fruit de saison bio



Compote de fruits bio



Cannelle

Fruit de saison bio



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 : Aide UE à destination des écoles : Plat fait maison : Origine France : Viandes de France : Pêche

Durable

