



Déjeuner

lun. 23/01

mar. 24/01

mer. 25/01  
MENU DU CHEF

jeu. 26/01

ven. 27/01

Entrée

Salade coleslaw bio



Chou fleurs façon taboulé bio



Chou rouge et maïs bio



Potage de légumes bio



Plat

Riz cantonnais s/jambon bio



Poulet rôti aux herbes LR



Pommes rissolées bio



Brandade de colin



Chipolata LR



Lentilles bio cuisinées



Fromage

Tome noire



Tomme de pays à la coupe

Dessert

Fromage blanc bio



Gateau marbré maison bio



Yaourt nature bio



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 : Plat fait maison : Origine France : Produit issu de l'agriculture biologique : Aide UE à destination des écoles : Viandes de France : Fairtrade Max Havelaar : Pêche Durable

