

Déjeuner

lun. 17/06

mar. 18/06

jeu. 20/06

ven. 21/06

Entrée

Salade de lentilles bio



Taboulé bio



Salade de coleslaw bio



Salade de tomate bio



Plat

Lasagnes de légumes



Sauté de dinde



Sauce tomate bio



Courgettes bio du pays



Riz valencienne bio



Chipolata LR



Gratin dauphinois bio



Fromage

Bûchette de chèvre à la coupe



Tarte au fromage blanc bio et zeste de citrons



Tomme catalane à la coupe



Dessert

Yaourt nature bio



Pépites de chocolat

Flan vanille



Fruit de saison bio



BIO LABEL ROUGE BIO & LOCAL

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"

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes 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.

: Plat fait maison : Origine France : Fruits et légumes de saison : Viandes de France : Aide UE à destination des écoles :

Appellation d'Origine Protégée