

Déjeuner

lun. 14/10

mar. 15/10

jeu. 17/10

ven. 18/10

Entrée

Salade verte bio



Croutons

Velouté de potimarron bio



Salade d'endives bio



Sauce miel

Soupe de lentilles corail et courge butternut bio



Plat

Hachis de bœuf au potiron bio



Oeuf brouillé bio



Spaghettis bio

Curry de porc au potiron



Pommes vapeur bio

Blanquette de colin



Riz camarguais bio



Fromage

Fournol

Cantal AOP



Bûchette de chèvre à la coupe



Camembert à la coupe



Dessert

Fruit de saison bio



Gâteau à la citrouille et chocolat



Compote de pommes bio



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.

: Fruits et légumes de saison : Aide UE à destination des écoles : Plat fait maison : Origine France : Appellation d'Origine Protégée : Au moins 1 produit bio : Viandes de France : Produit labélisé EGALIM : Pêche Durable : Produit issu de l'agriculture biologique : Produit Local : Indication Géographique Protégée