

Déjeuner

lun. 21/10

mar. 22/10

jeu. 24/10

ven. 25/10

Entrée

Melon d'hiver bio



Salade de pommes de terre bio



Salade verte bio



Croutons



Potage de légumes bio



Plat

Lasagnes aux épinards et ricotta



Sauté de porc LR



Petit pois carottes bio



Brandade de colin



Poulet rôti



Sauce forestière



Polenta bio

Fromage

Camembert à la coupe



Tomme blanche à la coupe



Dessert

Fromage blanc bio



Palmiers maison



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

Confectionné par nos chefs : Pêche Durable