

Déjeuner

lun. 09/12

mar. 10/12

jeu. 12/12

ven. 13/12

Entrée

Carottes râpées bio



Salade de pommes de terre bio



Potage de légumes bio



Oeuf dur bio



Plat

Brouillade au coulis de tomates Bio



Coquillettes bio

Sauté de bœuf LR



Carottes sautées bio



Chipolatas grillées



Purée de pommes de terre bio



Aioli de colin



Légumes Aioli bio



Sauce aioli bio



Fromage

Camembert à la coupe



Brie de Meaux à la coupe



Fournol



Tomme grise



Dessert

Fruit de saison bio



Petit sablé à la confiture



Compote de fruits 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.

: Produit Local : Fruits et légumes de saison : Plat fait maison : Aide UE à destination des écoles : Origine France : Au moins 1 produit local : Viandes de France : Appellation d'Origine Protégée : Pêche Durable