



Déjeuner

lun. 16/12

mar. 17/12

jeu. 19/12
MENU DE NOEL

ven. 20/12

Entrée

Salade de pois chiches aux épices bio


Salade de pommes de terre bio


Cake au saumon

Sauce aux herbes



Salade verte bio



Plat

Penne semi complètes bio aux petits légumes


Jambon blanc LR

Légumes de saison bio rôtis


Suprême de cabillaud

Sauce Champignons

Riz sauté aux légumes rôtis bio


Sauté de dinde

Sauce au curry bio

Coquillettes bio


Fromage

Bûche du pilat à la coupe


Saint Paulin à la coupe


Dessert

Yaourt nature bio


Crème aux œufs bio


Buche de Noël à la crème de marron

Clémentine 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.

 : Plat fait maison  : Fruits et légumes de saison  : Origine France  : Aide UE à destination des écoles  : Viandes de France  : Pêche
Durable  : Label Rouge  : Commerce équitable

