

Déjeuner

lun. 25/11

mar. 26/11

jeu. 28/11

ven. 29/11

Entrée

Salade verte bio



Focaccia à l'origan



Duo de choux bio



Carottes râpées bio



Pommes fruits bio



Plat

Lasagnes al forno bio



Blanquette de colin



Carottes sautées bio



Quenelle nature bio



Sauce béchamel bio



Coquillettes bio

Dahl de lentilles bio



Riz basmati bio



Fromage

Tomme noire à la coupe

Cantal à la coupe



Dessert

Fruit de saison bio



Fromage blanc bio



Fruit de saison bio



Gâteau au yaourt bio



BIO 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 : Viandes de France : Origine France : Pêche

: Appellation d'Origine Protégée