



Déjeuner

lun. 03/03

mar. 04/03

jeu. 06/03

ven. 07/03

Entrée

Carottes râpées bio



Roulé au fromage



Salade du chef



Salade verte bio
Croutons aux herbes de Provinces



Plat

Spaghettis bio
Farce bolognaise bio



Gratin de colin brocolis



Brouillade d'oeufs bio



Pommes rissolées bio



Lasagnes végétariennes lentilles bio



Fromage

Bûchette de chèvre à la coupe



Saint Paulin à la coupe



Camembert à la coupe



Dessert

Fruit de saison bio



Mousse au chocolat



Fruit de saison bio



Tarte aux pommes à la cannelle



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 : Plat fait maison : Aide UE à destination des écoles : Viandes de France : Origine France : Confectionné par nos chefs : Pêche Durable : Au moins 1 produit bio

