

Déjeuner

lun. 10/03

mar. 11/03

jeu. 13/03

ven. 14/03

Entrée

Salade d'endives bio



Salade verte bio



Potage de légumes et haricots rouges bio



Pissaladière bio



Plat

Chipolata LR



Chou vert et carottes vapeur bio



Gratin de courge lentilles pommes de terres féta bio



Spaghetti épinards à la ricotta bio



Jambon blanc LR



Carottes sautées bio



Fromage

Brie à la coupe



Cantal à la coupe



Dessert

Compote de fruits bio



Yaourt nature bio



cake de carottes et noix



Fruit de saison bio



BIO LABEL ROUGE

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 : Au moins 1 produit bio : Appellation d'Origine Protégée