

Déjeuner

lun. 17/03

mar. 18/03

jeu. 20/03

ven. 21/03

Entrée

Potage de lentilles bio



Salade de coleslaw bio



Salade verte, croustons et maïs



Salade de pois chiches aux épices bio



Plat

Boulettes de bœuf bio



Sauce au paprika



Haricots verts bio persillés



Oeuf dur gratiné bio



Sauce béchamel bio



Riz camarguais bio



Gratin de pommes de terres au brie



Blanquette de colin



Coquillettes bio

Fromage

Tomme noire à la coupe

Camembert à la coupe



Saint Nectaire à la coupe



Dessert

Fruit de saison bio



Moelleux à la crème de marron



Poire cuite à la cannelle



Fruit de saison 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.

: Plat fait maison : Viandes de France : Origine France : Fruits et légumes de saison : Aide UE à destination des écoles : Indication Géographique Protégée : Au moins 1 produit bio : Produit issu de l'agriculture biologique : Pêche Durable : Appellation

d'Origine Protégée