

Déjeuner

lun. 24/03

mar. 25/03

jeu. 27/03

ven. 28/03

Entrée

Céleri bio à la hongroise



Potage de légumes bio



Salade verte bio



Carottes râpées bio



Plat

Curry de légumes de saison et pois chiches bio



Riz camarguais bio



Poulet rôti aux herbes



Penne bio

Brandade de colin



Quenelles natures bio
Sauce tomate bio



Ebly bio

Fromage

Brie à la coupe



Cantal AOP



Dessert

Yaourt nature bio



Fruit de saison bio



Fromage blanc aux pépites de
chocolat bio

Pommes fondantes



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.

: Fruits et légumes de saison : Plat fait maison : Indication Géographique Protégée : Origin France : Aide UE à destination des écoles : Viande bovine Française : Pêche Durable : Appellation d'Origine Protégée