

Déjeuner

lun. 05/05

mar. 06/05

ven. 09/05

Entrée

Salade de tomates et basilic bio



Carottes râpées bio



Pommes fruits bio



Salade de pommes de terre bio



Plat

Sauté de dinde



Sauce curry



Riz aux petits légumes bio



Lasagnes provençales aux lentilles bio



Jambon blanc LR



Courgettes du pays sautées au pesto bio



Fromage

Brie à la coupe



Bûche du pilat à la coupe



Bûchette de chèvre à la coupe



Dessert

Compote de fruits bio



Tarte au fruits



Fruit de saison bio



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 : Aide UE à destination des écoles : Plat fait maison : Viandes de France : Origine France : Produit Local

Déjeuner

lun. 12/05

mar. 13/05

jeu. 15/05

ven. 16/05

Entrée

Salade de pois chiches aux épices bio


Salade de tomates bio et maïs


Salade verte bio
Croustons


Oeuf dur bio


Plat

Rôti de boeuf LR
Poêlée de légumes bio de saison


Quenelles natures bio
Sauce béchamel bio
Riz bio


Spaghetti épinards à la ricotta bio


Aioli de colin
Légumes Aioli


Fromage

Bûche du pilat à la coupe


Tomme noire à la coupe

Cantal AOP


Dessert

Fruit de saison bio


Moelleux à la confiture


Crème dessert chocolat


Fruit de saison bio


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.

 : Plat fait maison  : Viandes de France  : Fruits et légumes de saison  : Origine France  : Aide UE à destination des écoles  :

Indication Géographique Protégée  : Au moins 1 produit bio  : Pêche Durable  : Appellation d'Origine Protégée

Déjeuner

lun. 19/05

mar. 20/05

jeu. 22/05

ven. 23/05

Entrée

Salade coleslaw



Salade de riz, tomates et maïs bio



Salade verte bio



Concombre vinaigrette bio



Plat

semoule aux petits légumes pois chiches et amandes bio



Oeufs durs béchamel Epinards bio hachés à la crème



Brandade de colin



Poulet rôti aux herbes LR



Macaroni bio

Fromage

Bûche du pilat à la coupe



Tomme blanche à la coupe



Dessert

Fruit de saison bio



Moelleux au citron



Crème dessert vanille bio

Yaourt nature 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 : Origine France : Aide UE à destination des écoles : Pêche Durable : Viandes de France

Déjeuner

lun. 26/05

mar. 27/05

Entrée

Salade mixte bio



Houmous de petits pois basilic bio



Plat

Rôti de porc LR



Jardinière de légumes bio



Poisson en croûte de parmesan



Poêlée de légumes bio



Fromage

Tomme noire à la coupe

Dessert

Compote de fruits bio



Fromage blanc 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 : Aide UE à destination des écoles : Plat fait maison : Viandes de France : Origine France : Pêche Durable