

Déjeuner

lun. 02/03

mar. 03/03

jeu. 05/03

ven. 06/03

Entrée

Carottes râpées bio



Roulé au fromage



Salade du chef



Salade verte bio



Plat

Spaghettis bio
à la bolognaise bio



Gratin de colin brocolis



Brouillade d'oeufs bio



Riz bio



Lasagnes aux légumes bio



Fromage

Bûchette de chèvre à la coupe



Saint Paulin à la coupe



Camembert à la coupe



Dessert

Fruit de saison bio



Flan chocolat bio



Fruit de saison bio



Moelleux aux fruits 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.

: Fruits et légumes de saison : Plat fait maison : Aide UE à destination des écoles : Origine France : Confectionné par nos chefs : Pêche Durable : Au moins 1 produit bio : Indication Géographique Protégée

Déjeuner

lun. 09/03

mar. 10/03

jeu. 12/03

ven. 13/03

Entrée

Salade de maïs et olives



Salade verte bio



Potage de légumes bio



Pissaladière bio



Plat

Poulet rôti bio



Pommes vapeur bio



Crème de poireaux bio



Gratin à la courge et pommes de terres bio



Spaghettis bio
Aux épinards et ricotta



Chipolata LR



Chou vert, carottes et pommes de terre



Fromage

Brie à la coupe



Cantal à la coupe



Dessert

Compote de fruits bio



cake de carottes et noix



Yaourt nature bio



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.

: Au moins 1 produit bio : Plat fait maison : Viandes de France : Fruits et légumes de saison : Origine France : Aide UE à destination des écoles : Appellation d'Origine Protégée

Déjeuner

lun. 16/03

mar. 17/03
MENU PNR

jeu. 19/03

ven. 20/03

Entrée

Salade de coleslaw bio

Potage de courge bio de saint Vallier

Salade verte bio

Croutons

Salade de lentilles bio

Plat

Oeuf dur bio

Sauce béchamel bio

Riz bio

Blanquettes de veau de la ferme de l'escaillon thorenc
Pommes vapeurs de Soleilhas saint Auban

Rôti de porc LR

Papillons bio

Blanquette de colin

Sauce safranée

Polenta bio

Fromage

Camembert à la coupe

Cantal AOP à la coupe

Saint Nectaire à la coupe

Dessert

Fruit de saison bio

Yaourt nature de la ferme de l'escaillon Thorenc

Crumble aux pommes bio

Fruit de saison bio

BIO LABEL ROUGE LOCAL 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 : Origine France : Indication Géographique Protégée : Aide UE à destination des écoles : Viandes de France : Appellation d'Origine Protégée : Au moins 1 produit bio : Produit issu de l'agriculture biologique : Pêche Durable

Déjeuner

lun. 23/03

mar. 24/03

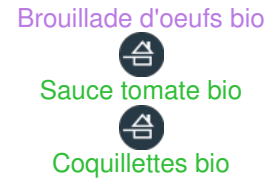
jeu. 26/03

ven. 27/03

Entrée



Plat



Fromage



Dessert



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 : Origine France : Aide UE à destination des écoles : Indication Géographique Protégée : Pêche Durable : Au moins 1 produit bio : Viandes de France : Commerce équitable

Déjeuner

lun. 30/03

mar. 31/03

jeu. 02/04

ven. 03/04

Entrée

Houmous bio

Betteraves bio

Pommes fruits bio

Salade du chef

Salade verte bio

Plat

Poisson en croute de parmesan

Poêlée de légumes bio

Lasagnes al forno bio

Omelette bio nature

Pommes rissolées bio

Riz aux petits légumes bio

Fromage

Tomme noire à la coupe

Emmental à la coupe

Cantal AOP

Dessert

Fromage blanc bio

Fruit de saison bio

Fruit de saison bio

Mousse au chocolat

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 : Pêche Durable : Fruits et légumes de saison : Origine France : Aide UE à destination des écoles : Viandes de France : Au moins 1 produit local : Appellation d'Origine Protégée