

Déjeuner

lun. 15/06

mar. 16/06
FETE DE LA CANTINE !

jeu. 18/06

ven. 19/06

Entrée

Salade mixte bio



Pastèque bio



Salade de lentilles bio



Oeuf dur mayonnaise bio



Plat

Ragoût de colin façon stockfish



Riz pilaf bio



Chips
Label toulousaine qui s'a wrap



Lasagnes aux courgettes rôties de
Blausasc



Coulis de poivrons au chèvre



Steak haché de boeuf bio



Compotée de tomates bio



Mélange de céréales bio



Légumes bio



Fromage

Petit suisse bio



Fromage blanc bio



Dessert

Pudding chocolat



Glace - Mister freeze
Moelleux à la vanille, crémeux à la
fraise



Pastèque bio



Cake à la banane



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 : Pêche Durable : Produit Local : Indication Géographique Protégée : Commerce équitable : Origine France : Viande bovine Française : Fairtrade Max Havelaar