



ECOLE DE CANTARON

Déjeuner

lun. 15/12

mar. 16/12

jeu. 18/12
JOYEUX NOËL!

ven. 19/12

Entrée

Velouté de lentilles vertes
émulsionné à l'huile d'olive de
Blausasc



Salade verte à la vinaigrette du chef
bio



Rillettes de volaille forestière
Toast

Carottes rapées à la vinaigrette du
chef bio



Plat

Tagliatelles
Bolognaise choux fleurs bio



Lasagnes de saumon aux épinards
de Blausasc



Effiloché de boeuf
Sauce aux cèpes
Pommes duchesses

Jambon blanc LR
Coquillettes bio

Fromage

Brie bio à la coupe



Camembert bio à la coupe



Dessert

Poire Bio



Petit suisse bio



Ti'biscuit de Shrek
Chocolat chaud
Chantilly

Yaourt 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 : Pêche Durable : Origine France : Viande bovine Française : Label Rouge

