# ECOLE DE CANTARON

## Déjeuner

| | lun. 16/11 | mar. 17/11 | jeu. 19/11 | ven. 20/11 |
|---|---|---|---|---|
| *Entrée* | Céleri rémoulade bio | Oeuf dur<br>Mayonnaise | Salade verte à la vinaigrette du chef bio | Velouté de topinambour et céleri bio<br>Croutons à l'ail |
| *Plat* | Lasagnes blanches au saumon | Hachis parmentier végétal bio | Bolognaise de veau<br>Gnocchis romaine | Fricassé de volaille<br>à la provençale<br>Coeur de blé aux petits légumes bio |
| *Fromage* | Petit suisse nature bio | | Tomme catalane AOP à la coupe | |
| *Dessert* | Banane bio | Flan au chocolat | Pomme Golden 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 : Produit Local : Appellation d'Origine Protégée : Haute Valeur Environnementale*