ECOLE DE CANTARON

Déjeuner

	lun. 30/03	mar. 31/03	jeu. 02/04	ven. 03/04 **MENU DE PÂQUES**
Entrée	Haricots verts en salade bio	Salade verte à la vinaigrette du chef bio	Salade de maïs au concombre bio	Emulsion de poireaux et de pommes de terre bio Oeuf en croûte d'herbes bio
Plat	Brandade de cabillaud	Brouillade d'oeufs bio Aux herbes Duo de pommes de terre bio et petits pois, au curry	Pizza à la bolognaise végétale et mozzarella	Lasagne blanche au veau et à la ricotta
Fromage	Emmental bio à la coupe			
Dessert	Yaourt aux fruits bio	Petit suisse bio Banane bio	Compote de pommes bio	Clafoutis poires chocolat Oeuf de pâques

BIO

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 : Commerce équitable : Haute Valeur Environnementale