ECOLE DE CANTARON

Déjeuner

	lun. 02/11	mar. 03/11	jeu. 05/11	ven. 06/11
Entrée	Salade verte à la vinaigrette du chef bio Croutons	Taboulé d'automne bio	Salade coleslaw bio	Potage de légumes bio
Plat	Paleron de boeuf au jus Carottes sautées bio Pommes de terre persillés de Blausasc	Escalope de dinde panée LR Haricots verts bio persillés	Lasagnes aux légumes bio et chèvre frais Sauce bolognaise végétal bio et petit pois bio	Poisson frais du jour Crème de tapenade Riz bio
Fromage		Saint Nectaire à la coupe		Brie bio à la coupe
Dessert	Petits suisses aromatisés	Poire bio	Tartelette sablé à la mousse au chocolat	Kiwi 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.

: *Fruits et légumes de saison* : *Plat fait maison* : *Origine France* : *Appellation d'Origine Protégée* : *Au moins 1 produit bio* : *Commerce équitable* : *Poisson Frais* : *Indication Géographique Protégée*