# ECOLE DE CANTARON

## Déjeuner

| | lun. 09/11 | mar. 10/11 | jeu. 12/11 | ven. 13/11 |
|---|---|---|---|---|
| *Entrée* | Carottes rapées à la vinaigrette du chef bio | Velouté de légumes bio<br>Croutons | Oeufs durs bio<br>Sauce tartare | Salade verte à la vinaigrette du chef bio<br>Croutons aux herbes |
| *Plat* | Sauté de porc<br>Chou frisé et carottes bio<br>Coquillettes bio | Raviolis au bœuf<br>Crème de champignons | Filet de colin<br>Ratatouille bio<br>Pommes grenailles de Blausasc | Omelette au pistou<br>Courges de Blausasc rôties |
| *Fromage* | Tomme blanche à la coupe | | Edam bio à la coupe | Emmental bio à la coupe |
| *Dessert* | Pomme bio | Fromage blanc bio | Clémentine bio | Clafoutis aux poires |

**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 : Pêche Durable*