ECOLE DE CANTARON

Déjeuner

	lun. 12/10 SEMAINE DES TERRITOIRES FRANCAIS	mar. 13/10 SEMAINE DES TERRITOIRES FRANCAIS	jeu. 15/10 SEMAINE DES TERRITOIRES FRANCAIS	ven. 16/10 MENU HALLOWEEN
Entrée	Salade d'endives bio Betteraves de Blausasc marinées à la vinaigrette du chef	Salade d'haricots verts au pistou bio	Velouté de courges de Blausasc	Salade de larves
Plat	Coufidou et aligo Aubrac	Aïoli de lieu frais aux trois légumes bio Patate douce de blausasc et légumes bio	Axoa de veau et riz aux petits légumes bio "PAYS BASQUE"	La pizza de la mort à la peau de zombies et morceaux de cervelles Chips
Fromage		Fromage blanc bio	Camembert bio à la coupe	
Dessert	Petit suisse aromatisé	Poire bio	Raisin bio	Compression de cafards et crémeux à la morve

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* : *Produit issu de l'agriculture biologique* : *Origine France*