ECOLE DE CANTARON

Déjeuner

	lun. 28/09	mar. 29/09	jeu. 01/10	ven. 02/10
Entrée	Carottes rapées à la vinaigrette du chef bio	Salade de pois chiches bio	Salade de tomates de Blausasc	Potage de légumes de saison bio
Plat	Rougail de saucisse Compotée de tomates bio Pépinettes	Dartois de bœuf à la fondue de légumes et coulis de tomate	Gnocchi de pommes de terre bio Sauce au pistou	Ratatouille paysanne de légumes de Blausasc
Fromage	Camembert bio à la coupe	Bûche du pilat à la coupe		Fromage blanc bio
Dessert	Raisin bio	Gâteau anniversaire Brownie chocolat	Petit suisse aromatisé	Poire bio

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* : *Origine France* : *Viandes de France*