ECOLE DE CANTARON

Déjeuner

	lun. 05/10	mar. 06/10	jeu. 08/10	ven. 09/10
Entrée	Carottes rapées à la vinaigrette du chef bio	Betteraves de Blausasc marinées à la vinaigrette du chef	Velouté de champignons et rave bio	Salade verte à la vinaigrette du chef bio Croutons
Plat	Sauté de Volaille Sauce provençale Polenta bio	Gratin de pâtes aux légumes et boeuf	Filet de cabillaud Sauce aux olives Risotto de courges de Blausasc	Hachis parmentier végétal bio
Plat de substitution			Emmental bio à la coupe	
Fromage		Petit suisse aromatisé		Brie bio à la coupe
Dessert	Yaourt aux fruits bio	Raisin bio	Cake au citron meringué	Pomme 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* : *Viande bovine Française* : *Au moins 1 produit bio* : *Pêche Durable* : *Au moins 1 produit local*