ECOLE DE CANTARON

Déjeuner

	lun. 24/03	mar. 25/03	jeu. 27/03	ven. 28/03
Entrée	Soupe de légumes de saison bio Croutons aux herbes	Carottes rapées à la vinaigrette du chef bio	Salade de pépinettes à la provençale	Salade de lentilles
Plat	Mac and cheese à la bolo végétale bio	Ragout de cabillaud au curry et pommes de terre	Capoun nicois bio	Sauté de poulet Sauce au pistou Polenta crémeuse bio
Fromage	Petit suisse bio		Tomme catalane à la coupe	
Dessert	Sablé maison bio	Yaourt nature bio	Pomme bio	Petit suisse aromatisés

BIO LABEL ROUGE

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* : *Pêche Durable* : *Commerce équitable* : *Appellation d'Origine Protégée*