

## Déjeuner

lun. 23/09

mar. 24/09

jeu. 26/09

ven. 27/09

Salade mixte bio 

Oeuf mimosa bio


Salade de lentilles bio 

Salade de tomates bio au thon 

### Entrée

Lasagnes aux légumes bio 

Pavé de saumon gratiné à la tomate mozzarella 

Brouillade d'oeufs bio à la provençale 

Emincé de volaille 

### Plat

Choux fleurs entier en persillade 

Coeur de blé 

Sauce tandoori   
Riz pilaf bio 

### Fromage

Edam à la coupe

Fromage blanc bio 

Cantal AOP 

Banane bio 

Riz au lait vanillé 

Ananas bio 





Poirier 

### Dessert

**BIO LABEL ROUGE**  
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  : Haute Valeur Environnementale  : Produit Local  : Indication Géographique Protégée 