

REPAS BIO

Notre prestation :

Chaque jour du pain artisanal



Produit issu de l'agriculture biologique



Fruits de saison d'origine locale


Volailles Label Rouge



Toutes les viandes sont d'origine FRANCE. Boeuf de qualité Race à Viande



Produit local 

Préparation faite en cuisine centrale 

Produit Frais 

Fromage à la coupe 

Bon appétit !

vacances scolaires	vacances scolaires	vacances scolaires	vacances scolaires	vacances scolaires
Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 29
Aubergine à la parmesane Petit épeautre Emmental Fruit de saison	Tomate mozzarella Blanquette de veau Carottes vichy + 30% semoule Fromage blanc <i>Steak aux céréales sauce du jour</i>	Paëlla de poisson Carré de l'est Fruit de saison <i>Œufs durs</i>	Salade verte mimolette Ravioli aux fromages sauce tomate Yaourt aromatisé	Filet de colin sce estragon Gratin d'épinard Crème anglaise Gâteau maison <i>Gratin du jour et céréales</i>
Menu Végétarien	Viande noble	Poisson	Menu Végétarien	Poisson

Lundi 1	Mardi 2	Mercredi 3	Jeudi 4	Vendredi 5
Férié	MENU ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE	Salade verte Sauté de bœuf au paprika PDT noisettes Yaourt vanille	Gnocchi aux épinards & parmesan Camembert Fruit de saison Menu Végétarien	MENU HALLOWEEN
	Poulet rôti Haricots verts persillés Emmental Fruit de saison			Carottes râpées Filet de colin sauce mandarine Purée de potiron aux épices douces Brownie

C'est la rentrée

--	--	--	--	--

--	--	--	--	--

*Plats demandés par les enfants

Manipulant tous types d'aliments dans nos ateliers, trace possible de : poisson, œuf, crustacé, mollusque, moutarde, céleri, lupin, soja, gluten, sulfite, sésame, fruits à coque, arachide, lait.

Menus validés par la commission du