

Produit bio

V.D.F

Local

Origine U.E

Semaine du 13 octobre au 17 octobre 2025

Fermier

AOP / AOC

Écolabel pêche durable

Mardi Mercredi Vendredi Lundi Jeudi Menu végétarien Velouté de lentilles corail. • Salade de pommes de • Salade de chou blanc bio Salade de betteraves vinaigrette terre tiède patates douces, carottes • Oeuf à la coque et ses et curry mouillettes • Paëlla de poisson • Escalope de volaille • Spaghetti bio sauce bolognaise • Acras de poisson viennoise • Gratin de pommes de Fromage bio OIIOIIterre à l'ancienne • Carottes braisées • Compote pommes fraises Spaghetti bio bolognaise Nuggets de blé Salade verte • Fromage végétale 🔵 • Petits pois • Fruit • Tarte croisillons aux Fromage • Fromage abricots • Fruit bio • Fruit Légende :

Vinaigrettes à base d'huile de tournesol bio et local. Pain local. Les plats peuvent contenir les allergènes suivants : céréales contenant du gluten, lupin, sésame, œuf, poissons, mollusques, crustacés, fruits à coque, arachide, soja, lait, céleri, moutarde, anhydride sulfureux ou sulfites (>10mg/kg)

RUP

Label rouge

H.V.E