

Déjeuner

lun. 22/09

mar. 23/09

jeu. 25/09

ven. 26/09

Entrée

Salade verte à la vinaigrette du chef
bio



Salade de coeur de blé



Betteraves à la vinaigrette du chef
bio



Salade de tomate bio



Oeuf dur bio

Plat

Pavé de colin



Sauce au curry



Gratin de choux fleur bio



Brouillade d'oeuf au fromage bio



Poitrine salée

Haricots verts bio persillés



Tortellinis ricotta épinards

Coulis de ratatouille bio



Emincé de volaille



Légumes tajine bio



Semoule bio

Fromage

Emmental bio à la coupe

Cantal à la coupe



Dessert

Yaourt nature bio



Banane bio



Poirier



Raisin bio



BIO LABEL ROUGE BIO & LOCAL

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