

Déjeuner

lun. 01/06

mar. 02/06

jeu. 04/06

ven. 05/06

Entrée

Betteraves à la vinaigrette du chef bio



Salade de tomates au pistou bio



Rosette & cornichons

Salade verte à la vinaigrette du chef bio



Plat

Filet de colin



Sauce curry bio



Légumes de saison bio rôtis



Pommes de terre rôties bio



Sauté de veau



à la méditerranéenne



Tagliatelles

Omelette bio au fromage



Courgettes rôties bio



Poivrons bio à l'huile



Escalope de poulet



Crème de pistou



Riz pilaf bio



Fromage

Camembert bio à la coupe



Bûche du pilat à la coupe

Dessert

Ananas frais



Yaourt aux fruits bio

Pastèque



Moelleux à la fraise



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 : Pêche Durable : Commerce équitable : Origine France : Produit Local :

Indication Géographique Protégée