

Déjeuner

lun. 01/09

mar. 02/09

jeu. 04/09

ven. 05/09

Entrée

Salade verte à la vinaigrette du chef
bio



Croutons



Salade de tomates de Blausasc



Salade de maïs bio



Carottes rapées à la vinaigrette du
chef bio



Salade de lentilles bio



Plat

Lasagnes de bœuf



Jambon grillé



Purée de pommes de terre bio



Tian de courgettes de Blausasc



Filet de lieu en croute provençale



Ratatouille de légumes de Blausasc



Fromage

Camembert bio à la coupe



Emmental bio à la coupe

Dessert

Fromage blanc bio



Crumble frosties



Cookie bio aux pépites de chocolat



Crème onctueuse au chocolat



Prunes bio



BIO BIO & LOCAL

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



: Viande bovine Française



: Origine France



: Commerce équitable



: Poisson

Frais