

Déjeuner

lun. 02/03

mar. 03/03

jeu. 05/03

ven. 06/03

Entrée

Salade de coleslaw bio



Betteraves à la vinaigrette du chef bio



Soupe de légumes de saison bio



Salade verte à la vinaigrette du chef bio



Plat

Jambalaya de poulet



Riz bio



Blanquette de colin



Crème de moutarde



Ecrasé de pommes de terre bio à l'huile d'olive de Blausasc



Raviolis ricotta épinards
Bolognaise de légumes bio



Saucisse de Toulouse



Aux herbes

Lentilles bio au jus



Fromage

Emmental bio à la coupe

Tomme grise



Dessert

Banane bio



Yaourt aux fruits bio

Tarte au chocolat bio



Petit suisse bio



BIO 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



: Volaille Française



: Indication Géographique Protégée



: Pêche Durable



: Commerce Équitable

Appellation d'Origine Protégée



: Origine France



: Commerce Équitable