

Déjeuner

lun. 03/11

mar. 04/11

jeu. 06/11

ven. 07/11

Entrée

Potage de légumes bio



Salade verte à la vinaigrette du chef bio



Salade de coleslaw bio



Taboulé aux légumes bio



Plat

Steak haché de boeuf



Sauce chasseur



Pommes de terre rôties de Blausasc



Echine de cochon braisé au thym frais



Gratin de choux fleur bio



Lasagnes aux légumes bio et chèvre frais



Filet de lieu noir crème de tapenade



Riz pilaf bio



Fromage

Saint Nectaire à la coupe



Brie bio à la coupe



Dessert

Petit suisse aromatisés

Poire Bio



Tartelette sablée à la mousse au chocolat



Kiwi bio



BIO LABEL ROUGE 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



: Produit Local



: Origine France



: Appellation d'Origine Protégée



: Poisson Frais



: Indication Géographique Protégée



: Produit issu de l'agriculture biologique