

Déjeuner

lun. 06/10

mar. 07/10

jeu. 09/10

ven. 10/10

Entrée

Salade verte de Blausasc et sa vinaigrette du chef bio



Betteraves de Blausasc marinées à la vinaigrette du chef



Velouté de champignons et rave bio



Salade mixte bio



Plat

Sauté de Volaille



Macaronade de boeuf



Tian de lieu à la courge bio



Hachis parmentier végétal bio



Fromage

Petit suisse aromatisés

Emmental bio à la coupe

Brie bio à la coupe



Dessert

Raisin bio



Yaourt aux fruits bio

Cake au citron meringué



Pomme 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 : Direct Producteur : Origine France : Viande bovine Française : Pêche Durable