

Déjeuner

lun. 08/06

mar. 09/06

jeu. 11/06

ven. 12/06

Entrée

Salade de riz, tomates et maïs bio



Carottes rapées à la vinaigrette du chef bio



Salade verte à la vinaigrette du chef bio



Salade de tomates et basilic bio



Plat

Quiche au fromage



Beignet de poisson à la niçoise



Ratatouille bio



Croquette de veau aux herbes fraîches



Sauce au yaourt et aux herbes



Taboulé maison bio



Poulet rôti entier comme à la maison



Pommes grenailles bio



Fromage

Petit suisse bio



Cantal à la coupe bio

Dessert

Banane bio



Fromage blanc bio



Fruit de saison bio



Yaourt aux fruits bio

BIO

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 : Confectionné par nos chefs : Origine France : Poisson Frais