

Déjeuner

lun. 08/09

mar. 09/09

jeu. 11/09

ven. 12/09

Entrée

Salade de tomates de Blausasc



Courge râpée de Blausasc à la vinaigrette du chef bio



Betteraves de Blausasc marinées à la vinaigrette du chef



Salade de petits pois bio



Salade verte à la vinaigrette du chef bio



Croutons



Plat

Cuisse de poulet rôtie



Croute de moutarde et herbes de provence



Pommes de terre rôties de Blausasc



Sauté de boeuf



Aux légumes du soleil de Blausasc



Polenta crémeuse bio



Blanquette de colin



Riz pilaf bio



Omelette bio nature



Haricots verts bio



Au pistou de Blausasc



Fromage

Brie bio à la coupe



Petit suisse bio



Dessert

Poire bio



Yaourt aux fruits bio

Banane bio



Cake aux pommes et chocolat



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 : Origine France : Pêche Durable : Produit Local : Indication Géographique Protégée