

Déjeuner

lun. 09/02

mar. 10/02

jeu. 12/02

ven. 13/02

Entrée

Carottes rapées à la vinaigrette du
chef bio



Oeuf dur mayonnaise bio



Crudités bio



Velouté de lentilles vertes
émulsionné à l'huile d'olive de
Blausasc



Plat

Tartiflette



Bolognaise de veau



Macaroni bio

Poisson frais du jour



Sauce au curry



Mélange de céréales bio



Omelette à l'espagnole



Purée de courges bio



Fromage

Brie bio à la coupe



Dessert

Cake banane bio chocolat



Petit suisse aux fruits

Pomme bio



Kiwi bio



BIO 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



: Appellation d'Origine Protégée



: Origine France



: Poisson Frais



: Commerce

équitable



: Fairtrade Max Havelaar