

Déjeuner

lun. 12/01

mar. 13/01

jeu. 15/01

ven. 16/01

Entrée

Salade verte à la vinaigrette du chef
bio



Velouté de petits pois bio



Pâté de campagne
Cornichons

Salade de patate douce bio de
Blausasc



Plat

Bourguignon de boeuf



Polenta bio



Farfalle bio
Sauce carbonara de chorizo



Dos de colin



Sauce nantua



Riz safrané bio



Julienne de légumes de saison bio



Omelette bio aux fines herbes



Gratin de chou fleur bio



Fromage

Camembert bio à la coupe



Emmental bio à la coupe

Dessert

Yaourt aux fruits bio

Orange bio



Kiwi bio



Fondant chocolat



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 : Viande bovine Française : Origine France : Pêche Durable : Produit Local : Commerce équitable

Commerce équitable