

Déjeuner

lun. 15/09

mar. 16/09

jeu. 18/09
MENU ESPAGNOL

ven. 19/09

Entrée

Carottes rapées à la vinaigrette du chef bio



Salade verte à la vinaigrette du chef bio



Duo de tapas de fromage et tomates de Blausasc sur pain grillé



Salade de concombre de Blausasc et quinoa bio façon taboulé



Plat

Penne bio
Bolognaise de légumes bio



Effeillé de colin et sa compotée de tomate de BLAUSASC



Blé pilaf bio

Empanadas de poulet



Steak haché de boeuf
Compotée de tomates de Blausasc



Potatoes bio



Dessert

Fromage blanc bio
Compote de fruits bio



Yaourt nature bio



Tarta de Queso



Raisin bio



BIO 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 : Origine France : Pêche Durable : Viande bovine Française