

## Déjeuner

lun. 15/12

mar. 16/12

jeu. 18/12  
JOYEUX NOËL!

ven. 19/12

### Entrée

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


Salade verte à la vinaigrette du chef  
bio  
  
Croutons  



Rillettes de volaille forestière  
  
Toast

Carottes rapées à la vinaigrette du  
chef bio  


### Plat

Tagliatelles  
Bolognaise choux fleurs bio  


Lasagnes de saumon aux épinards  
de Blausasc  
 

Effiloché de boeuf  
  
Sauce aux cèpes  
  
Pommes duchesses

Jambon blanc LR  
  
Coquillettes bio

### Fromage

Brie bio à la coupe  


Camembert bio à la coupe  


### Dessert

Poire Bio  








Petit suisse bio  


Ti'biscuit de Shrek  
Chocolat chaud  
  
Chantilly

Yaourt aux fruits 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  : Pêche Durable  : Origine France  : Viande bovine Française  : Label Rouge