

Déjeuner

lun. 16/03

mar. 17/03

jeu. 19/03

ven. 20/03

Entrée

Céleri rémoulade bio



Betteraves à la vinaigrette du chef bio



Soupe de légumes de saison bio



Salade de lentilles bio au jambon



Plat

Hachis parmentier de volaille



Tajine d'agneau



Citron
Semoule bio

Dos de colin



Crème de curry



Riz pilaf bio



Omelette au fromage



Haricots verts bio persillés



Fromage

Tomme blanche à la coupe



Brie bio à la coupe



Dessert

Orange bio



Yaourt aux fruits bio

Kiwi bio



Tiramisu au 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



: Appellation d'Origine Protégée



: Origine France



: Pêche Durable



: Commerce équitable



:

Indication Géographique Protégée



: Origine France



: Produit Local