

Déjeuner

lun. 17/11

mar. 18/11

jeu. 20/11

ven. 21/11

Entrée

Salade de pois chiches bio



Carottes rapées à la vinaigrette du chef bio



Salade verte à la vinaigrette du chef bio



Velouté de topinambour et céleri bio



Plat

Blanquette de samon



Mélange de céréales bio



Pizza 3 fromages



Bolognaise de veau



Gnocchi à la romaine

Daube de cochon



Gratin dauphinois aux pommes de terre de Blausasc



Fromage

Tomme catalane à la coupe



Petit suisse bio



Dessert

Banane bio



Flan au chocolat



Pomme Golden bio



Yaourt nature 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.



: Plat fait maison



: Pêche Durable



: Fairtrade Max Havelaar



: Appellation d'Origine Protégée



: Fruits et légumes de saison



:

Origine France