

Déjeuner

lun. 18/05

mar. 19/05

jeu. 21/05

ven. 22/05

Entrée

Betteraves à la vinaigrette du chef bio



Radis de Blausasc



Salade de lentilles bio



Salade d'haricots verts au pistou bio



Salade de tomates bio et mozzarella à l'origan



Plat

Raviolis au fromage
Crème de champignons, tomates fraîches et basilic



Sauté de Volaille



Crème de curry



Riz créole

Courgettes rôties bio



Omelette bio au chèvre frais



Pommes de terre en robe des champs bio



Sauce au fromage blanc bio



Brandade de saumon



Sauce au pesto rosso



Fromage

Petit suisse bio



Dessert

Yaourt nature bio



Pomme bio



Millefeuille au chocolat blanc et purée de fraises



Banane bio



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 : Origine France : Commerce équitable : Pêche Durable