

Déjeuner

lun. 23/03

mar. 24/03

jeu. 26/03

ven. 27/03

Entrée

Soupe de légumes de saison bio



Croutons aux herbes



Carottes rapées à la vinaigrette du chef bio



Salade de lentilles corail bio



Salade de crozets



Flammekueche



Plat

Mac and cheese à la bolo végétale bio



Filet de colin



Sauce tartare



Carottes bio



Capoun nicois bio



Sauté de poulet



Crème de pistou



Mélange de céréales bio



Fromage

Petit suisse bio



Tomme catalane AOP à la coupe



Dessert

Sablé breton bio



Yaourt nature bio



Pomme bicolore bio



Petit suisse aromatisé bio

BIO LABEL ROUGE

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 : Appellation d'Origine Protégée : Confectionné par nos chefs : Fairtrade Max Havelaar