



Déjeuner

lun. 24/11

mar. 25/11
ANIMATION CHEF NICO

jeu. 27/11

ven. 28/11

Entrée

Rosette & cornichons
Beurre maison bio

Potage de légumes bio

Salade de lentilles bio

Betteraves à la vinaigrette du chef
bio

Plat

Quenelles de brochet
Crème de pistou

Riz pilaf bio

Oeufs au plat
Frites fraîches

Cappelletti au fromage
Crème de courges de Blausasc et
roquefort

Croitos au chili con carne et
mozzarella

Fromage

Emmental bio à la coupe

Gouda à la coupe

Dessert

Clementine bio

Mousse à la straciatella

Rocher coco chocolat

Compote de pomme

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 : Produit Local : Indication Géographique Protégée : Fruits et légumes de saison : Commerce équitable : Appellation d'Origine Protégée : Viande bovine Française