

## 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

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

Clémentine 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