

Déjeuner

lun. 29/09

mar. 30/09

jeu. 02/10

ven. 03/10

Entrée

Salade de coleslaw bio



Salade verte de Blausasc et sa vinaigrette du chef



Salade de tomates et concombres bio de Blausasc à la vinaigrette du chef



Potage de légumes de Blausasc



Plat

Pulled pork au jus d'ail confit



Aux légumes de Blausasc confits



Ecrasé de pommes de terre



Dartois de bœuf à la fondue de légumes et coulis de tomate



Gnocchi de pommes de terre bio



Crème de courges de Blausasc



Brandade de colin



Fromage

Bûche du pilat à la coupe

Camembert bio à la coupe



Dessert

Fromage blanc nature
Coulis de chocolat



Ile flottante



Petits suisses aromatisés

Poire 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.

: Fruits et légumes de saison : Plat fait maison : Viandes de France : Direct Producteur : Produit issu de l'agriculture biologique :

Produit Local : Pêche Durable : Origine France